



鉄板で魅せる 10 周年の感謝

「リニューアル 10 周年記念 秋の贅沢ディナー」販売

開催日: 2026 年 9 月 7 日(月)～10 月 31 日(土)

リーガロイヤルホテル京都(京都市下京区東堀川通り塩小路、総支配人 中谷 知寿)は、「鉄板焼 葵」にて、「リニューアル10周年記念 秋の贅沢ディナー」を2026年9月7日(月)から10月31日(土)まで販売します。



「リニューアル 10 周年記念 秋の贅沢ディナー」イメージ
※写真のグラスシャンパーニュは2名様分です。

リニューアル 10 周年を迎えた感謝を込めてお届けする本ディナーは、キャビア、フォワグラ、トリュフ、国産イセエビ、活国産黒鮑、松茸、A5ランク黒毛和牛など、高級食材を惜しみなく取り入れた期間限定の特別コースです。シェフが目の前の鉄板で食材の魅力を引き出し、焼き上げる音や立ちのぼる香りまで五感で愉しめる、鉄板焼ならではの美食体験をお届けします。

本コースは、旬の魚を爽やかな香りとキャビアで味わうカルパッチョから華やかに始まります。続いて、濃厚なフォワグラと国産鰻を組み合わせ、芳醇なトリュフソースで仕上げる「フォワグラと国産鰻のロッシェニ風」や、国産イセエビとフカヒレを深い味わいに仕立てた「国産イセエビとフカヒレのナージュ仕立て」が登場します。

さらに、秋の味覚を象徴する松茸と、活国産黒鮑を鉄板で香ばしく焼き上げた一皿や、メインには、きめ細かな肉質と豊かな旨みを堪能できるA5ランクの極上黒毛和牛フィレ(80g)または極上黒毛和牛ロース(100g)をご用意し、彩り豊かな焼き野菜とともにのお楽しみいただきます。

フィナーレを飾るデザートは、目の前で炎を立ち上げて仕上げる、「クレープフランベ」で提供します。旬のフルーツとバニラアイスクリームを添え、ライブ感あふれる演出で、特別なディナーを華やかに締めくくります。

リニューアル 10 周年を迎える特別な秋に、選び抜かれた食材が目の前で一皿へと仕立てられていく、鉄板焼ならではの臨場感とともに、心に残る美食のひとつをお楽しみください。

詳細については、次の通りです。

●●「リニューアル 10 周年記念 秋の贅沢ディナー」販売 概要●●

【販売店舗】鉄板焼 葵(地下1階)

【販売期間】2026 年 9 月 7 日(月)～10 月 31 日(土) **※3 日前までにご予約ください。**

【販売時間】17:00～21:30(ラストオーダー 20:00)

【料 金】※グラスシャンパン付
1 組 1 名様 50,600 円
1 組 2 名様 100,000 円(1 名様 50,000 円)

【 内 容 】

<メニュー>

- ・お食事前のお愉しみ
- ・旬のお魚のカルパッチョ キャビア添え カラマンシーの香り
- ・フォワグラと国産鰻のロッシェニ風 トリュフソース
- ・国産イセエビとフカヒレのナージュ仕立て
- ・活国産黒鮑と松茸の鉄板焼 ソースブルギニョン
- ・ミックスサラダ 葵特製ドレッシング
- ・A5ランク極上黒毛和牛フィレ(80g) または A5ランク極上黒毛和牛ロース(100g)
- ・彩り焼き野菜
- ・白御飯 赤出汁 香の物付
- ・～炎の演出デザート～ クレープフランベ
旬のフルーツとバニラアイスクリーム



『国産イセエビとフカヒレのナージュ仕立て』イメージ



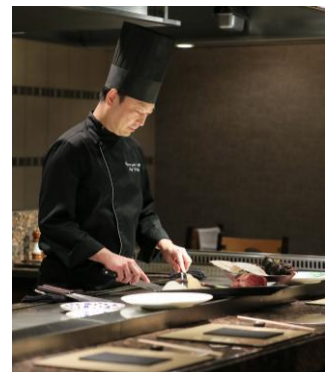
『A5ランク極上黒毛和牛フィレ(80g) または
A5ランク極上黒毛和牛ロース(100g)』イメージ

鉄板焼 葵 シェフ 鵜飼大輔

フランス研修で培った技術と感性を活かし、旬の厳選食材の魅力を引き出しながら、記憶に残る鉄板焼のひとつをお届けいたします。

<経歴>

「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」「鉄板焼 葵」勤務、「宴会ホット」シェフを経て「鉄板焼 葵」シェフに就任。2018年フランスサヴォワ地方 2 つ星レストラン「ジャンシュルピス」、3 つ星レストラン「メゾンピック」にて研鑽を積む。



シェフ 鵜飼大輔

- ※表記料金は、すべて税金・サービス料を含みます。
- ※記載内容の期間・休業日・営業時間等は状況により変更となる場合がございます。
- 最新の営業情報は公式 HP をご確認ください。
- ※入荷状況により食材の内容を変更する場合がございます。予めご了承ください。

■お客様お問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル京都
鉄板焼 葵 075-361-9225(直通)

＊ ＊本件に関するお問い合わせ先＊ ＊

リーガロイヤルホテル京都 総支配人室 販売促進 鳥井・村上
〒600-8237 京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地
TEL:075-361-9149(直通)/FAX:075-361-9150