

PITTORESQUE
SKY RESTAURANT
京都ホテルオークラ
ピトレスク



ワシントン・ナショナル・ギャラリー展フェア 記念コラボメニュー

フィンセント・ファン・ゴッホ 《自画像》
1889年 油彩・カンヴァス
National Gallery of Art, Washington
Collection of Mr. and Mrs. John Hay Whitney

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル 大証2部上場 代表取締役社長 平岩孝一郎）は17階「ピトレスク」にて京都の絵画展と併せた企画を続けています。

9月13日(火)より京都市美術館で開催される展覧会「ワシントン・ナショナル・ギャラリー展フェア」に協賛した特典付き特別メニューを販売致します。

- 場 所 17階 スカイレストラン ピトレスク
- 電 話 075-254-2535（ピトレスク直通）
- 期 間 9月13日（火）～ 11月27日（日）
- 価 格 ランチ 4,389円（税サ込） / ディナー12,300円（税サ込）
- 特 典 下記の2種類のフェア特典からお好きな方を1つセレクト頂きます

①展覧会チケットのご提示でランチ1名様500円引き、ディナー1,000円引き

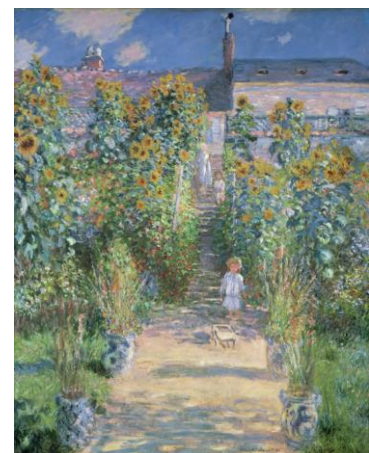
②ワシントン・ナショナル・ギャラリー展 公式グッズ

「ワシントン・ナショナル・ギャラリー展」はワシントン D.C.にそびえ立つ11万6千もの朱玉のコレクションを誇る美術館の展覧会です。

今回はその中から印象派・ポスト印象派など、世界的に評価と人気の最高峰に位置する名作ばかりが展示されます。誰もが目に耳にしたことのある画家や作品の数々が京都市美術館に並びます。

ピトレスクでは、この展覧会のいくつかの絵画のイメージ
また印象派を生んだフランスの街やパリ近郊等の
深い森の香気をまとうようなお料理を仕上げました。
また、会期中の店内の絵画がゴッホやモネ・マネなど
“展覧会の絵一色”に変わります。
素晴らしい芸術の数々を、お料理と共に、
そして窓外の眺望と共にお楽しみください。
(会期中の店内の展覧会絵画はレプリカです)

絵画展ファンの皆様、そして“食”を大事に思っ下さる
皆様のお越しをお待ちしております。



クロードモネ 《ヴェトゥイユの画家の庭》
1880年 油彩カンヴァス
National Gallery of Art, Washington
Ailsa Mellon Bruce Collection

■ランチ

¥3,800 (¥4,389)

◇アミューズ プーシュ
Amuse bouche

◇クラムチャウダーをピトレスクスタイルで
Chaudrée de palourdes à la "PITTORESQUE"

アメリカの代表的美術館のひとつ「ワシントン・ナショナル・ギャラリー」からの展覧会を祝い、USAで愛される一品である「マンハッタンクラムチャウダー」と「ニューイングランドクラムチャウダー」をピトレスクのスタイルで一皿にまとめました。
(マンハッタンはトマトベース、ニューイングランドは生クリームベース)

◇鰻とフォワグラのクロメスキ 山椒風味
サフランのリゾット 茸添え 赤ワインとポルトのエッセンス
Cromesquis d'Anguille et foiegras au sansho, Risotto au safran, essence de vin rouge et porto

鰻を赤ワインで煮込みフォワグラと合わせクロメスキ（衣をつけ揚げた）にした一皿。
フランスも鰻がよく食される国で、この展覧会にもカラーの「うなぎを獲る人々」が出品されています。
こってりとした強烈なコクのある素材同士の組み合わせと、豊かな茸の香りの饗宴。
食材から展覧会の絵を思い出す遊び心ある一皿です。

◇季節のフルーツとパティスリー ワゴンサービス
Choix de dessert sur le chariot

◇食後の香りとフリアンディーズ
Café et friandises

※メインディッシュのご変更 十¥ 1,200 (¥1,386)
近江牛ランプ肉のロティ ロートレックのボンムスフレとリヨン風グラ＝ドゥーブル
Romsteck rôti aux soufflé de pomme de terre, gras -dobre de bœuf à la Lyonnais



ジャン＝バティスト＝カミーユ＝コロー 《うなぎを獲る人々》
1860/1865年 油彩・カンヴァス
National Gallery of Art, Washington
Gift of Mr. and Mrs. P.H.B. Frelinghuysen in memory of her father and mother, Mr. and Mrs. H.O. Havemeyer

■ディナー

¥10,649 (¥12,300)

◇アミューズ プーシュ *Amuse bouche*

◇秋の味覚プレートと一粒のブドウ *Assiette de salade d'automne et un grain de raisin*

秋の味覚、茸がふんだんに使われた一皿。森の恵みを胡桃のドレッシングでお召し上がり頂きます。茸の野性味、香気を存分にお楽しみください。そしてお皿の上の一粒のブドウ。展覧会には、どこかにひっそりと描かれた一房の葡萄が。エドゥアール・マネの「鉄道」には、ブドウをわきに置いて鉄道を見入る女の子の絵。思い出して頂けるでしょうか。

◇甲殻類と卵のココット *Œuf en cocotte au crustacés*

ピトレスクの人気のココットの甲殻類版。ユリ根や銀杏が入り、海老や蟹からのスープが出す濃厚な香りと味わいをお楽しみください。

◇和牛フィレ肉とポワレ ロートレックのボンムスフレとリヨン風グラ=ドゥーブル *Filet de bœuf poêlé aux soufflé de pomme de terre, gras -dobre de bœuf à la lyonnaise*

ロートレックは上流階級の出身。食通でもありオリジナルメニューを考案するなどその創造性を料理の上でも発揮していました。彼のメニューの中からトリップ（内臓料理）リヨン風を、アレンジして付け合わせに。19世紀のフランスの生き生きとしたテーブルを想起しながらお召し上がりください。

◇食べ頃フロマージュ各種 *Fromage affiné pour nous*

◇プレデセール *Pré dessert*

◇季節のフルーツとパティスリー ワゴンサーヴィス *Choix de dessert sur le chariot*

◇食後の香りとフリアンディーズ *Café et friandises*



エドゥアール・マネ 《鉄道》
1873年 油彩・カンヴァス
National Gallery of Art, Washington
Gift of Horace Havemeyer in memory of his mother,
Louisine W. Havemeyer

■ランチ・ディナー共に「ワシントン・ナショナル・ギャラリー」展フェア ピトレスク推奨ドリンク

【商品名】ニコラ・フィアット プリュット・レゼルヴ・パルティキュリエール

【販売価格】グラス ¥1,300 (¥1,501) / ボトル ¥9,000 (¥10,395)

※1978年、ワシントン・ナショナル・ギャラリーでフランス大統領を迎える晩さん会の公式シャンパーニュとなり一躍話題になった1976年生まれの新しいメゾン。商品は同社のスタンダードキュヴェ、またそのカテゴリーの中でフランスで最もよく飲まれているシャンパーニュです。

★本件に関するお問い合わせは

京都ホテルオークラ 総支配人室 営業企画課 広報担当 坂田
京都市中京区河原町御池 TEL075-254-2524 (直通)

e-mail sakata@kyotohotel.co.jp

<http://www.kyotohotel.co.jp/>