

香り高い「黒トリュフ」の魅力存分に

スカイレストラン「ピトレスク」
スペシャルディナー

3月4日（土）～3月12日（日）

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）は、2017年3月4日（土）～3月12日（日）に17階スカイレストラン「ピトレスク」にて、フランス産の黒トリュフを使ったスペシャルディナーコースを提供いたします。

「黒いダイヤ」とも呼ばれ、高級食材として知られるトリュフは産地や種類、季節によってその香りや風味が異なります。中でも、冬から春にかけて旬を迎える「黒トリュフ」は上質なことで知られています。

今回、黒トリュフの魅力存分に感じていただくべく、アミューズからメインまでの料理にフランス産黒トリュフを使ったスペシャルディナーコースをご用意いたしました。春野菜と黒トリュフをやわらかく煮て香り移した「新じゃがと新タマネギのフォンダン トリュフ風味」、黒トリュフ丸ごと1個を鶏のムース、フォアグラとともにパイ生地に包んで香りを閉じ込めた「トリュフのパイ包み焼き ソース・ペリゲー」など、トリュフの香りと風味を様々な調理法で味わっていただきます。



【提供店舗】17階 スカイレストラン「ピトレスク」（フレンチ）

【期間】2017年3月4日（土）～3月12日（日）

【時間】ディナータイム 17:30～21:00

【価格】29,700円（税・サービス料込み）

【ご予約】TEL. 075-254-2535（ピトレスク直通）

黒トリュフ スペシャルディナーコース Menu

※●印のものにフランス産黒トリュフを使用しております

- トリュフのたこ焼き
- とろとろ半熟卵とトリュフのクーリ セロリラヴのヴルーテ
- 新じゃがと新タマネギのフォンダン トリュフ風味
- オマール海老のタンバル ソース・カルディナル
- トリュフのパイ包み焼き ソース・ペリゲー
- ブリー・ド・モーのグラス
- ショコラ・フランボワーズ
- 食後の余韻

※リリースの内容は発表現在のものです。諸般の事情により変更される場合がございます。

★本件に関するお問い合わせは

京都ホテルオークラ 経営企画部 営業企画課 広報担当 松岡

京都市中京区河原町御池 TEL 075-254-2524（直通）

<e-mail> m-matsuoka@kyotohotel.co.jp <HP> <http://www.kyotohotel.co.jp/>