

りょうい

京都ホテルオークラ 京野菜 了以

「栗田ぜんざい “^{もなか}最中で頂くおぜんざい”」

冬の「地鶏と茸の炊き込みごはん」

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）カフェ「京野菜 了以（りょうい）」の新しい人気メニューを御紹介いたします。

栗田ぜんざい

おぜんざいと最中の皮がついている変わり種の「栗田ぜんざい」です。頂く前に最中の皮の中に小豆を栗餅ごとそっと入れてそのままお召し上がりくださいませ。

中が暖かい最中が出来上がります。固めに仕上げているのでお召し上がり易く、あとは別添えのピッチャーに入った熱湯をお好みで椀に注いで頂き“栗田ぜんざい”としてお召し上がり頂けます。販売中です。



丹波産の大納言を使用、和三盆と白砂糖で炊き上げました。小豆のコクとまろやかな品良い甘さを濃いめに仕上げ、希少な国産（鹿児島産）の栗と国産もち米で作った栗餅はホテル直営「京料理 入舟」製。作りたての栗餅がさっくりと風味良い素朴さを添えました。

【価格】 800円（税込み）塩昆布、ほうじ茶付き

地鶏と茸の炊き込みごはん

茸と京赤地どり、ぎんなん、しめじ、松茸が入り昆布と鰹の出汁で炊き上げました。御注文を頂いてから作りだしお客様の目の前で弱火で炊き上げます。3品の、京都にちなんだ食材や、おぼんざい系の野菜の小鉢やお漬物と、お味噌汁と一緒に付きます。販売中です。

(※食材は入荷状況により変更いたします。)

[価格] 1,400円(税込み) / コーヒー、紅茶付き 1,600円(税込み)



一之船入に臨み京都らしいカフェの“ひとつ”となりました京都ホテルオークラ「京野菜了以(りょうい)」。二条下がる河原町通りより東に細い路地風通路を入ると、明るく抜けた水路が見渡せます。角倉了以が造った一之船入が保存され周囲の京都らしい景観が特徴です。京都ホテルオークラの直営レストランの総合力を活かしカフェにアレンジしたメニューの数々。リーズナブルな価格設定も人気を頂いております。ホテルの食を気軽に街カフェでお楽しみ下さい。

場 所 京都市中京区河原町御池 北隣 ヤサカ河原町ビル 1階
営業時間 10:00～22:00 (L.O 21:30)
電 話 075-211-5110
席 数 店内 30席 (禁煙)、テラス席 12席 (喫煙可能)

★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 Tel 075-254-2524 (直通)

e-mail sakata@kyotohotel.co.jp <http://www.kyotohotel.co.jp/>