

京都ホテルオークラ特製

ピトレスク フォアグラ美食祭

ルージュエのフォアグラを使って

11月20日(土) ~ 11月30日(火)

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、京都ホテルオークラ最上階の直営店舗でフランス料理を提供している「スカイレストラン ピトレスク」にて、世界ナンバー1のフォアグラメーカー「ユリス・ガストロノミー社」の「ルージュエ」のフォアグラを使い「ピトレスク フォアグラ美食祭」を開催いたします。



【期 間】	11月20日(土)~11月30日(火)
【場 所】	17階 スカイレストラン ピトレスク
【価 格】	ランチ4,389円 / ディナー10,000円(税サ込み)
【営業時間】	11:30~14:30 / 17:30~21:00
【予約電話】	075-254-2535(ピトレスク直通)



ルージュエ専任アドバイザー Paulin RIO

2010年11月20日(土)から11月30日(火)まで、17階「ピトレスク」にて、世界ナンバー1のフォアグラメーカー「ユリス・ガストロノミー社」の中核を担うルージュエのフォアグラを使用し地元の食材を中心に「ピトレスク フォアグラ美食祭」を開催いたします。

創業1875年のフォアグラ専門メーカーのルージュエのフォアグラはフランスの美食家たちに愛され、今ではフランスのフォアグラ輸出の50%を担うブランドになり世界中の料理人から信頼を得ています。そのルージュエのフォアグラを使い、地元の京野菜を中心に京都のフランス料理をマリアージュさせます。ヘルシーさとは対極にあるフォアグラですが、今回はあえて“食”の違う側面、**「美食」「美味」を究め、幸せなひと時を皆様にお届け致します。10日間限定の企画です。**

11月21日(日)~11月24日(水)にはルージュエ選任アドバイザー Paulin RIO(ポーラン・リオ)氏が来店。フォアグラの魅力を店頭にてお客様にお伝えいたします(講習などは致しません)。

Paulin RIO(ポーラン・リオ)

ミシュラン星付きレストランにて料理・製菓を研鑽。現在ルージュエの選任アドバイザーとして活躍。フォアグラについて様々な料理・知識を伝授する。

濃厚なフォアグラを京都産の野菜に合わせたほうれん草と帆立貝のオードブル(右写真)、丹後コシヒカリのリゾットに手長海老を合わせフォアグラ風味にしたもの(左写真)、京都産野菜のクリュディテ(右下写真)など、すばらしいフランス料理・フォアグラを使った味覚の饗宴をお楽しみください。



★本件に関するお問い合わせは

京都ホテルオークラ 営業企画部 企画開発課 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/>