

～「キャビア」と「フランス産仔羊」を贅沢に味わって～

ムニユ キャビア

創立記念特別ディナーコース *Menu Caviar*

スカイレストラン「ピトレスク」

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）では、株式会社京都ホテルを設立した6月7日を創立記念日とし、6月のご宿泊やレストランで多彩な企画をご用意しております。その一環として、17階スカイレストラン「ピトレスク」では2017年6月18日（日）までの期間限定で、世界三大珍味のひとつとして知られる「キャビア」と16年ぶりに輸入が解禁された「フランス産仔羊」が主役の特別ディナーコースを提供しており、この2つの食材を同時に堪能できるコースとして好評です。「仔羊」は、餌やその生育環境によって風味が異なり、フランス産のものは肉の旨みに加え、焼き色の美しさも特長のひとつ。食材が育まれた土地の環境や世界観に思いを馳せて、お食事をお楽しみいただけます。

◆創立記念特別ディナーコース *Menu Caviar* 概要

卵の殻の中にクリーミーな半熟卵を入れた「ウフ・ア・ラ・コック」にイクラ、自家製のカラスミ、キャビアをあしらったアミューズ「卵の殻に詰めた色々卵」をはじめとした全7品。

「キャビアと様々なシーフード コンソメジュレとヴィシソワーズソース」（写真上）では、鮑や蟹など、普段は主役となる6種の魚介をあえて“引き立て役”として添え、たっぷりのキャビアとのコラボレーションをお楽しみいただけます。また、「16年ぶりにフランスから届いた仔羊のロティ キャビア・ド・オベルジーヌ添え」（写真下）はロゼールやシストロンなど、品質の高さで知られる南フランス産の仔羊を使用。脂身が甘くジューシーな仔羊の味わいを、肉汁をベースとしたソース、なすをキャビアに見立てた「キャビア・ド・オベルジーヌ」とともに堪能いただけます。

*ロゼール、シストロン

…南フランスの地域のひとつ。良質の羊肉の産地として知られる。

【提供店舗】17階 スカイレストラン「ピトレスク」

【期間】2017年6月18日（日）まで

【時間】ディナータイム 17:30～21:00

【価格】26,700円（税・サービス料込み）

【ご予約】TEL. 075-254-2535（ピトレスク直通）

※前日までの予約制 ※各種割引対象外



Menu

- 卵の殻に詰めた色々卵
- キャビアと様々なシーフード（帆立貝・雲丹・鮑・サーモン・毛蟹・海老）
コンソメジュレとヴィシソワーズソース
- 瀬戸内海産スズキのパイ包み焼き ソース・ショロン
- 16年ぶりにフランスから届いた仔羊のロティ キャビア・ド・オベルジーヌ添え
または
米沢牛フィレ肉のグリユ ヴェール＝プレ風
- 22ヶ月熟成のミモレットと初夏野菜の取り合わせサラダ
- プレ＝デセール
- トロピカルフルーツのマセレ ミント風味 ピニャ＝コラーダのエスプーマ ライチのソルベ
または
季節のパティスリー ワゴンサービス
- 食後の余韻

◆ピトレスク 概要

京都ホテルオークラの最上階 17階にあるフレンチレストラン。1888年の創業以来数々の美食を提供してきたホテルの歴史を受け継ぐレストランとして、1994年のホテル全面建て替えと同時にオープン。フランス語で「絵のような」を意味する店名の通り、窓の外に広がる東山の山並みを眺めながら、皿の上を彩る料理をお召し上がりいただけます。

季節感と素材選びにこだわった料理のほか、ランチ・ディナーともにワゴンで提供される季節のパティスリーも楽しみのひとつ。

また、2007年より続く食事付きのワイン講座「エデュクヴァン」では、ワインに関する最新の情報や知識、マナーを学ぶことができます。



★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/>