

2018年8月24日
京都ホテルオークラ



生誕 110 年 京都で 30 年ぶりの大回顧展

東山魁夷展 フェア

ゆかりのホテルで、作品をモチーフにした料理や特典をご用意

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、京都国立近代美術館で開催される展覧会「東山魁夷展」に合わせ、2018年8月29日（水）～10月8日（月・祝）の期間、展覧会チケット提示特典付きメニューの提供や宿泊プランの販売をいたします。

清澄で深い情感をたたえた風景画により、戦後の日本画の世界に大きな足跡を残した東山魁夷（1908-1999）。古都の姿を留めようと、作家・川端康成に勧められ描いた連作「京洛四季（けいらくしき）」など、京都ともゆかりが深く、「京洛四季」の一作「年暮る」は京都ホテルオークラ（当時は京都ホテル）から望む東山の町並みを描いたと言われていています。

今回、生誕 110 年を記念して 30 年ぶりに京都で開催される回顧展に合わせ、展示作品をモチーフにした特別メニューを 17 階フレンチレストラン「ピトレスク」で提供。また、展覧会のチケット提示特典を「ピトレスク」を含む 3 店舗をご用意いたしました。

また、展覧会チケット付きの宿泊プランでは、「年暮る」の習作が展覧会で展示されることにちなみ、東山側のお部屋をご用意いたします。

料理やホテルから望む風景を通じ、「国民的風景画家」と謳われた巨匠の足跡に思いを馳せるひとときをお楽しみいただけます。



《月篋》
昭和 42（1967）年
東京国立近代美術館



《月篋》をモチーフにした
仔鳩のロースト サルミソース
カボチャのクリームと瓜科の野菜を添えて
17 階「ピトレスク」で提供

《概要》

◆展覧会チケット提示特典付きメニューの提供について

【提供期間】2018年8月29日（水）～10月8日（月・祝）

【提供店舗】17階 スカイレストラン「ピトレスク」（フレンチ）

6階 京料理「入舟」

別邸 京料理「栗田山荘」

【展覧会チケット提示特典 対象メニュー】

・17階 スカイレストラン「ピトレスク」

「東山魁夷展特別ランチ」 5,000円（税・サービス料込み 5,940円）を500円引き

「東山魁夷展特別ディナー」10,000円（税・サービス料込み 11,880円）を1,000円引き

・6階 京料理「入舟」

ご昼食「入舟弁当」 5,000円（税・サービス料込み 5,940円）を500円引き

ご夕食「入舟会席」12,000円（税・サービス料込み 14,256円）を1,000円引き

・別邸 京料理「栗田山荘」

ご昼食「栗田重」 6,000円（税・サービス料込み）ご予約の方に

グラススパークリングワイン または フルーツ酢 を1杯サービス

*いずれも当日「東山魁夷展」のチケットご提示が必要です。

*「栗田山荘」での特典提供期間は10月7日（日）までとなっております（月曜定休のため）。

◆ご宿泊プランについて

【販売期間】2018年8月29日（水）～10月7日（日）

【料 金】東山側 ツインルーム

2名1室 ¥34,800～（朝食付き、税・サービス料込み）

【特 典】京都国立近代美術館「東山魁夷展」展覧会チケット

「東山魁夷展」オリジナルA4クリアファイル

*いずれも1名様につき1点

【予約受付】下記、京都ホテルオークラ宿泊予約ページより

<http://www.hotel.kyoto/okura/stay/>

【お問い合わせ】京都ホテルオークラ 宿泊予約センター

TEL：0120-998-913（平日9:00～21:00／土・日・祝 9:00～19:00）



東山側 眺望イメージ

東山魁夷が「年暮る」に描いたお寺の屋根や鴨川、東山三十六峰を望むことができます。

展覧会概要

生誕110年 東山魁夷展 ～本当の「あお」に会う～

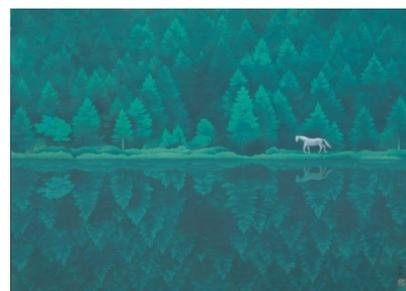
京都では30年ぶりの大回顧展。代表作《残照》、《道》、《緑響く》のほか、ヨーロッパや京都の古都の面影を描いた風景画など約80点が集結。また、構想から10年を費やして完成させた、東山芸術の記念碑的大作、「奈良・唐招提寺御影堂障壁画」が再現展示されます。

【会 場】京都国立近代美術館（岡崎公園内）

【期 間】2018年8月29日（水）～10月8日（月・祝）

【開館時間】9:30～17:00 *金曜・土曜日は21:00まで
（入場は閉館の30分前まで）

【休 館 日】月曜日（ただし9月17日、24日、10月8日は開館）、9月18日（火）、9月25日（火）



《緑響く》昭和57（1982）年
長野県信濃美術館 東山魁夷館

《展覧会チケット提示特典 対象メニュー詳細》

スカイレストラン「ピトレスク」／京都ホテルオークラ 17階

【対象メニュー（コース）】

- ・ 東山魁夷展特別ランチ 5,000 円 (5,940 円) — **特典** 展覧会チケットご提示で 500 円引き
- ・ 東山魁夷展特別ディナー 10,000 円 (11,880 円) — **特典** 展覧会チケットご提示で 1,000 円引き

*チケット提示特典は各種割引、クーポン券との併用不可。

*特別ランチは東山魁夷展チケット提示特典以外の割引はご利用いただけません。

*()内は税・サービス料込みの金額です。

【営業時間】 ランチ 11:30～14:30／ディナー 17:30～21:00

【電話番号】 075-254-2535 (直通)



「絵のような」という意味の店名の通り、東山の眺望とともに季節の素材を使ったフランス料理をお楽しみいただけます。

<東山魁夷展特別ランチ>

・アミューズ・プーシュ

・「秋翳」：甘唐辛子のスープ グラッセとソルベ ユズコショウのシャンティ 柿とオマール海老添え

山と空だけの単純で大胆な構図の中に、繊細な色使いで秋の山が描かれた《秋翳》の世界をグラスの中に表現。夏から初秋にかけて旬となる甘長とうがらしの、赤く熟した実は冷たいスープに、ほのかな苦味が特徴の緑の実はシャーベットに仕立てました。ゆずこしょうとすだちの香りをきかせた爽やかな味わいにオマール海老の旨み加わり、絶妙なハーモニーを奏でます。



《秋翳》 昭和 33 (1958) 年
東京国立近代美術館



甘唐辛子のスープ
グラッセとソルベ

・「行く秋」：琵琶鱒のダルヌ 木の実のクルート マスカット添え ソース・ヴェルジュ

東山魁夷がドイツの秋の景色に「荘重で華麗な生命の燃焼」を感じとったという《行く秋》の世界を表現。サーモンピンクが美しい琵琶鱒に、ヘーゼルナッツやクルミ、アーモンドなど数種の木の實をまとわせました。未熟ぶどうの果汁を使い、酸味をきかせたソースの中に、森の香りが広がります。



《行く秋》 平成 2 (1990) 年
長野県信濃美術館 東山魁夷館



琵琶鱒のダルヌ

・「月篋」：仔鳩のロースト サルミソース カボチャのクリームと瓜科の野菜を添えて

京都嵯峨野の竹林を描いた《月篋》（「京洛四季」の一作）をモチーフにした一皿。カボチャのクリームを「月」に見立て、月明かりの中で風に揺れる竹林を、大胆にあしらった数種の瓜科の野菜とサルミソースで表現しました。秋にかけて甘みを増す瓜科の野菜と、皮目をこんがり焼上げた仔鳩の滋味あふれる味わいをお楽しみいただけます。



仔鳩のロースト

・季節のパティスリー ワゴンサービス

・食後の香りと小菓子

<東山魁夷展特別ディナー>

・アミューズ・プーシュ

・「秋霧」：甘唐辛子のスープグラッセとソルベ ユズコショウのシャンティ 柿とオマール海老添え

・「緑響く」：鱧と色々茸のミジョテ～秋のイメージで～

1972年に描かれた連作「白い馬の見える風景」のひとつ、「緑響く」に着想を得た一皿。舞台となった御射鹿池（みしゃかいけ）があり、キノコ類の生産量日本一^(*)でも知られる長野県にちなんで約10種類の茸をあしらい、森のめぐみを表現しました。秋にかけて脂が乗る主役の鱧は、焼き目をつけた身とムースの2種類の味わいをお楽しみいただきます。



鱧と色々茸のミジョテ

・「行く秋」：琵琶鱒のダルヌ 木の実のクルート マスカット添え ソース・ヴェルジュ

・「月篋」：仔鳩のロースト サルミソース カボチャのクリームと瓜科の野菜を添えて

・食べ頃フロマージュ

・プレ=デザート

・季節のパティスリー ワゴンサービス

・食後の香りと小菓子

(*注) 林野庁「平成28年特用林産基礎資料」に基づく

京料理「入舟」／京都ホテルオークラ 6階

【対象メニュー】

・ご昼食「入舟弁当」 5,000円 (5,940円)

特典 展覧会チケットご提示で500円引き

・ご夕食「入舟会席」 12,000円 (14,256円)

特典 展覧会チケットご提示で1,000円引き

*チケット提示特典は各種割引、クーポン券との併用不可。

*()内は税・サービス料込みの金額です。

【営業時間】 ご昼食 11:30～14:30／ディナー 17:30～21:00

【電話番号】 075-254-2537 (直通)



日本庭園越しに東山三十六峰を望む店内



「入舟弁当」

京都ホテルオークラ別邸 京料理「栗田山荘」／東山 栗田口 (*京都国立近代美術館から徒歩約5分)

【対象メニュー】

・ご昼食「栗田重」 6,000円 (税・サービス料込み)

特典 展覧会チケットご提示でグラススパークリングワイン

または フルーツ酢 を1杯サービス *要予約

【営業時間】 ご昼食 11:30～14:30／ご夕食 17:30～21:00

*栗田重は2部制 (1部 11:30～、2部 13:30～)

*定休日：月曜日

【電話番号】 075-561-4908 (直通 10:00～21:00)



[左] 420坪の敷地に、庭園「石翠」と数寄屋造りの建物が佇む栗田山荘。[右] 「栗田重」



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

本件リリースに関するお問い合わせ先

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

〒604-8558 京都市中京区河原町御池／TEL: 075-254-2524・FAX: 075-211-5162／m-matsuoka@kyotohotel.co.jp