

## モネ展フェア 2016/3/1～5/8 開催

～モネの庭をひと皿に～

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、2016年3月1日（火）～5月8日（日）の期間、京都市美術館で開催される展覧会「マルモッタン・モネ美術館所蔵 モネ展」とコラボレーションした特典付き特別メニューをスカイレストラン「ピトレスク」、「ザ・ガーデン岡崎」の2店舗で提供いたします。

“光の画家”と呼ばれ、自然を愛し、食への造詣も深かったというモネ。モネがその半生を過ごしたジヴェルニーの庭に思いを馳せ、フレンチのシェフが作り上げた特別なひと皿をお楽しみいただけます。



<ピトレスク>  
エスカルゴと山菜 睡蓮のイメージで



<ザ・ガーデン岡崎>  
ムール貝とピーズのフヌイユゼリー寄せ

### 【展覧会概要】



クロード・モネ《睡蓮》1903年  
Musée Marmottan Monet, Paris  
© Bridgeman-Giraudon

印象派の巨匠クロード・モネが最期まで自身の手元に残した究極のモネ・コレクションを誇るマルモッタン・モネ美術館。「印象派」という呼称の由来となった《印象、日の出》のほか、モネが10代後半に描いたカリカチュア（風刺画）、刻々と変化する光の移ろいを捉えた「睡蓮」の連作、最晩年の「日本の橋」など“光の画家”クロード・モネの画業を辿る奇跡のコレクション約90点が展示されます。

マルモッタン・モネ美術館所蔵 モネ展

「印象、日の出」から「睡蓮」まで

<会期> 2016年3月1日（火）～5月8日（日）

<会場> 京都市美術館（京都市左京区 岡崎公園内）

## 【フェア概要】

# スカイレストラン 「ピトレスク」

- ・特別ランチコース 5,000 円（税・サービス料込 5,940 円）  
**特典** 「モネ展」のチケット提示で1名様 500 円引き
- ・特別ディナーコース 10,000 円（税・サービス料込 11,880 円）  
**特典** 「モネ展」のチケット提示で1名様 1,000 円引き  
※特典と各種割引の併用はできません。

【期間】 2016年3月1（火）～5月8日（日）  
【場所】 京都市中京区河原町御池 京都ホテルオークラ 17階  
【電話番号】 075-254-2535  
【営業時間】 ランチ 11:30～14:30  
ディナー17:30～21:00



**PITTORESQUE**  
SKY RESTAURANT  
スカイレストラン  
ピトレスク

## <ランチ “le Musée”>

### ・チーズのスフレ ～ジヴェルニーの食卓より～

モネが残したレシピノートのメニューをアレンジした一品。グリュイエールチーズの深みのある味わいを、軽やかな口当たりのスフレに閉じ込めました。

### ・春野菜のカクテル

#### レモンコンフィとアボカドのドレッシング フヌイユとミント風味

絵の具を混ぜずに、そのままの色を使って自然の色彩をキャンバスに表現した、モネ。食においては旬の食材をととても大切にしていたとも言われています。「印象派」モネの作品をイメージし、葉わさびや菜の花、そら豆、新玉ねぎなどまさに春の彩を集めたひと皿。セロリ、新ごぼう、アスパラガスなどクリスピーな食感をアクセントに加えた約 15 種類の野菜を、ライムジュースとシトロン・コンフィ（塩漬けレモン）でまとめました。レモン、ライムの苦味と酸味をほのかにまとった春野菜の香りと味わいをお楽しみいただけます。



春野菜のカクテル レモンコンフィとアボカドのドレッシング  
フヌイユとミント風味

### ・舌平目の小舟 筍添え クレソンのクーリ

モネがジヴェルニーに移り住んで間もない頃の作品《小舟》に着想を得たメニュー。キャンバスに大きく描かれた水中の世界をクレソンのピューレで再現しました。小舟に見たてた筍と舌平目を、甘みを引き出したクレソンのソース、ニンニクとパセリが香るバタークリームのソースを絡めてお召し上がりいただきます。



舌平目の小舟 筍添え  
クレソンのクーリ



クロード・モネ《小舟》1887年  
Musée Marmottan Monet, Paris  
© Bridgeman-Giraudon

### ・国産牛ランプ肉のマスタード風味

#### 農家風人参と新じゃがのニョッキ添え

グリエした牛のランプ肉にバターで煮た人参、新じゃがいものニョッキを合わせた一品。素朴な味わいの中に、素材の旨みが光ります。赤ワインのソースにマスタードバターをアクセントに添えて。



国産牛ランプ肉のマスタード風味  
農家風人参と新じゃがのニョッキ添え

### ・季節のパティスリー ワゴンサービス

### ・食後の香りとモネの小菓子

## <ディナー “Monet”>

### ・チーズのスフレ ～ジヴェルニーの食卓より～

### ・エスカルゴと山菜 睡蓮のイメージで

モネの代表作《睡蓮》をイメージした一品。睡蓮の花に見たてたふきのとう、ベニエした（衣をつけて揚げた）エスカルゴでモネの「水の庭」を表現しました。モネのレシピにも残るニンニクのスープを染み込ませたクルトンと、うるい、タラの芽、ごごみを使ったグリーンオリーブのタブナードが添えられ、春らしい爽やかな苦味が口の中に広がります。

### ・春野菜のカクテル

レモンコンフィとアボカドのドレッシング フヌイユとミント風味

### ・舌平目の小舟 筍添え クレソンのクーリ

### ・仔牛のフォワイヨ風 アスパラガス添え

パリの名店の名を冠した調理法で仕上げたひと皿。ジューシーで柔らかな仔牛肉をカリカリの食感の玉ねぎとチーズを合わせたパン粉で包みました。ジュ・ド・ヴォー（仔牛の出汁）をまとったホワイトアスパラガスとともにお召し上がりいただきます。



仔牛のフォワイヨ風 アスパラガス添え

### ・食べ頃フロマージュ

### ・プレ=デセール

### ・季節のパティスリー ワゴンサービス

### ・食後の香りとモネの小菓子

## 「ザ・ガーデン岡崎」

### ・特別ランチコース 3,300 円（税込）

**特典** 「モネ展」のチケット提示で1名様 300円引き

### ・特別ディナーコース 5,500 円（税込）

**特典** 「モネ展」のチケット提示で1名様 500円引き

※各種割引対象外。

**【期間】** 2016年3月1（火）～5月8日（日）

※3月1日（火）のディナーより。

**【場所】** 京都市左京区岡崎南御所町 20 番地 1

**【電話番号】** 075-771-7070

**【営業時間】** ランチ 11:00～14:30（14:00L.O.）

ディナー17:30～21:00（20:30L.O.）

**【定休日】** 月曜日（不定休）



  
THE GARDEN OKAZAKI  
Kyoto Hotel Okura

## <ランチ “Nymphéa déjeuner (ナンフェア デイジュネ)”>

- ・ムール貝とピーツのフヌイユゼリー寄せ

赤や緑、黄色など鮮やかな色彩で自然の色を表現したモネの作品をイメージ。野菜のブイヨンで煮込んだムール貝をフヌイユの香るピーツのゼリーに仕立てました。なめらかな口当たりのゼリーと旨みが凝縮したムール貝のマリアージュをお楽しみいただきます。

- ・白インゲン豆と野菜のスープ カプチーノ仕立て

フランスの家庭料理で馴染み深い白インゲンを主役に据えた一品。鶏と仔牛のブイヨンスープに、ふっくらとした食感の白インゲン、新玉ねぎや菜の花など旬の野菜を加え、春の風味香るひと皿に仕上げました。

- ・豚背肉のココット ベーコンの香りソース

モネの代表作《睡蓮》を表現したひと皿。豚の背肉とベーコンに野菜を加え、鑄物の中でじっくりと火を通しました。広がりのある水面をイメージして大ぶりにスライスした豚肉は、ベーコンと豚の旨みをたっぷり含んだソースでお召し上がりいただきます。睡蓮の葉に見たてたナスチウムを味のアクセントに添えて。

- ・ナンフェア デザート

- ・コーヒー または 紅茶

## <ディナー “Nénuphar dîner (ネニユファール ディナー)”>

- ・モネよりの贈り物

- ・ムール貝とピーツのフヌイユゼリー寄せ

- ・白インゲン豆と野菜のスープ カプチーノ仕立て

- ・旬の魚のプレゼ 春の香り

- ・豚背肉のココット ベーコンの香りソース

または

牛フィレ肉のポワレ 温野菜とともに

- ・ネニユファール デザート

- ・コーヒー または 紅茶



[手前より] 豚背肉のココット ベーコンの香りソース(2名様分)、白インゲン豆と野菜のスープ カプチーノ仕立て、ムール貝とピーツのフヌイユゼリー寄せ

※ “nymphéa”、“nénuphar” はともにフランス語で「睡蓮」の意。

※リリースの内容は発表现在のものです。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](mailto:m-matsuoka@kyotohotel.co.jp) <HP> <http://www.kyotohotel.co.jp/>