

薩摩・九州フェア 開催

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5月1日（日）～6月30日（木）の期間、「薩摩・九州フェア」を開催いたします。館内レストラン・バー合計9店舗にて九州の食材を使ったオリジナル料理や、郷土料理を提供いたします。7つ全ての県が海に面し、陸・海の食材に恵まれた九州。歴史や文化、豊かな自然を背景に独特の食文化を築いてきた九州の魅力をご存分にお楽しみいただけます。

このたび熊本地方での大きな地震により被災された皆様ならびにご家族の皆様に心よりお見舞い申し上げます。京都ホテルオークラでは今回のフェアでご当地のグルメや食材をご提供することを通して、九州の皆様を応援してまいりたいと存じます。また、各レストラン店頭備え付けの募金箱にて、「平成28年熊本地震災害義援金」の募金受付を実施いたします。お預かりした義援金は、日本赤十字社を通じて被害にあわれた皆様の支援に役立てられます。



薩摩・九州フェア料理一例

[左上]ピトレスク（フレンチ） [左下]入舟（京料理） [右上]ときわ（鉄板焼） [右下]桃李（中国料理）

【フェア対象レストラン・バー】

- ・17階 スカイレストラン ピトレスク（フレンチ）
- ・17階 トップラウンジ オリゾンテ（バイキング）
- ・17階 鉄板焼 ときわ
- ・6階 京料理 入舟
- ・2階 テラスレストラン ベルカント（洋食）
- ・2階 バー チッペンデール
- ・1階 カフェ レックコート
- ・B1階 中国料理 桃李
- ・B2階 焼きたてパン パネッテリア オークラ

◆薩摩・九州フェアメニュー◆

※記載の価格は特別の記載が無い限り全て税・サービス料込となっております。

◆スカイレストラン ピトレスク [フレンチ]

“桜肉とアスパラガス”

脂肪分が少なく、さっぱりした味わいの桜肉は肉本来の旨みが味わえるよう、レアステーキで。桜肉と相性の良い新しょうが、卵の濃厚な味わいが絶妙にマッチしたベアルネーズソースでお召し上がりいただきます。旬を迎えたみずみずしい九州産アスパラガスを添えて。



鰻と九州

“鰻と九州”

桜チップでスモークした後に、ふっくらと焼き上げた鹿児島県産の鰻の間に、季節の葉野菜を使って鮮やかな緑に仕上げた魚のムースをはさみました。鹿児島の黒酢の酸味がほんのりきいたキャラメルソース、九州産しいたけのピューレや新ごぼうなど、九州の味覚に彩られたひと皿です。



九州産シーフードとウリ科

“九州産シーフードとウリ科”

レモンフレーバーのオリーブオイルを使ってマリネしたすいかやきゅうり、ズッキーニなど初夏から夏にかけて旬を迎える「ウリ科」の野菜にウニと九州産の海老を合わせたひと品。上に載せた海老のムースには新茶の香りをきかせ、爽やかな初夏の味わいに仕上げました。

※上記メニューは、コース内での提供も予定しております。

- ・ランチコース 「Menu Éclatant (エクラタン)」 6,534 円 (“桜肉とアスパラガス” は含まれておりません。)
- ・ディナーコース 「Menu Terroir (テロワ)」 11,880 円 (“桜肉とアスパラガス” は含まれておりません。)
- ・ディナーコース 「Menu Saveur (サヴール)」 15,444 円 (“鰻と九州” は含まれておりません。)

◆トップラウンジ オリゾンテ [バイキング]

“薩摩・九州うまかもんバイキング”

長崎の「皿うどん」、大分の「鶏天」、鹿児島の「さつま揚げ」、福岡の「がめ煮」、宮崎の「チキン南蛮」など九州 7 県のご当地名物が勢ぞろいします。ランチタイムのライブコーナーでは、鹿児島県産豚肉のしゃぶしゃぶが登場。シェフが目の前で調理し、できたてアツアツをお召し上がりいただきます。

【ランチ】大人 3,920 円 こども 1,782 円
【ディナー】大人 5,346 円 こども 2,970 円



鹿児島県産豚肉のしゃぶしゃぶ

◆鉄板焼 ときわ

“九州コレクション” 21,384 円

コースの主役は鹿児島県産黒毛和牛と長崎県産のあわびの鉄板焼。九州の陸・海の豪華食材の共演をシェフの鮮やかな手さばきとともに楽しみいただきます。



九州コレクション

◆京料理 入舟

“寿司・天ぷら会席” 8,000 円

豊後水道の、潮流の速い水域で育った「関あじ」、「関さば」は、身が締まり、1年を通して美味しいといわれています。その旨みをそのまま味わっていただけるよう、お寿司でご提供。「新鮮な」という意味を込めて名づけられた鹿児島県枕崎産の「ぶえん鯉」、「太刀魚」など九州の豊かな海の味覚を、旬の野菜を使った天ぷらとともにご堪能いただきます。

※食材入荷の関係上、「入舟」のフェア開始は5月9日（月）からとなります。



寿司・天ぷら会席

◆テラスレストラン ベルカント [洋食]

“ソレイユ” 3,564 円

トマトやズッキーニなど、九州の野菜をたっぷり使った冷たい「ミネストローネ」、九州のメロンと生ハムにレモンの香りをきかせた「冷製フェデリーニ」、爽やかな味わいのグレープフルーツと白ワインのソースをまとった「ぶえん鯉のポワレ」など、九州のめぐみ尽くしの全5品。コースのメインは鹿児島県産黒豚のロース肉とばら肉を2種類の調理法で仕上げたひと皿。塩コショウで味付けし、じっくりとオーブンで焼き上げたロース肉、ブイヨンで煮込んだ後に、ハチミツソースを絡めて甘く香ばしく焼き上げたばら肉、ふたつの味わいをお楽しみいただけます。



ソレイユ

アラカルト 1,782 円～

「かごしま黒豚」を使ったカツレツ、宮崎県の「チキン南蛮」、佐賀県の「シシリアンライス」、焦がしバターとチーズ風味の「博多明太子の Pasta」など九州のご当地名物がアラカルトで登場いたします。



かごしま黒豚ロース肉のカツレツ

◆中国料理 桃李

“鯉のたたき 食べる辣油ソース” 3,564 円～

表面をさっと炙った鹿児島県枕崎産の「ぶえん鯉」のたたきに、干し海老やんにんにく、唐辛子の旨みが凝縮した食べる辣油ソースを合わせました。

“からし蓮根と海老のはさみ揚げ” 2,851 円～

熊本県名物のからし蓮根を中国料理にアレンジ。揚げることでマイルドになったからしの風味、蓮根と海老のすり身の食感のハーモニーをお楽しみいただけます。



からし蓮根と海老のはさみ揚げ

“フレッシュホタテ貝柱の辛子明太子蒸し” 1,425 円

おおぶりに切ったホタテの貝柱に、ねぎと福岡県名物辛子明太子を合わせて蒸しあげ、素材の旨みを閉じ込めました。辛子明太子のピリッとした辛さ、ねぎの香りがホタテの甘みをひきたてます。



フレッシュホタテ貝柱の辛子明太子蒸し

“アップルマンゴーと海老のマヨネーズソース” 4,989 円～

プリプリ食感の海老に、実の表面がりんごのように赤く色づくまで熟した宮崎県産の「アップルマンゴー」を、果肉の食感をそのままにたっぷり合わせました。海老の風味とマンゴーの濃厚な甘さがマッチしたひと皿です。

※食材入荷の関係上、「桃李」のフェア開始は5月6日（金）からとなります。

◆バー チップンデール

“桜島 ～安納芋と知覧茶のカクテル～” 1,782 円

鹿児島県産の安納芋と知覧茶を使ったカクテル。芋の素朴な甘みと、ほんのり苦味のきいた緑茶のすっきりとした味わいが雄大な初夏の桜島を彷彿とさせます。



桜島 ～安納芋と知覧茶のカクテル～

◆カフェ レックコート

“九州産メロン 2種類のデザートセット” (イートイン) 1,782 円

ビスケット生地の上にフロマージュムースとメロンの果肉を合わせ、最後にダックワーズを添えた一品はジューシーなメロンの味わいとふんわりとした食感のダックワーズのコントラストが楽しめます。メロンソースをあしらったパンナコッタには穂じその花をトッピングして香りをプラス。後味爽やかに仕上げました。



九州産メロン 2種類のデザートセット

“九州産メロンのショートケーキ” (テイクアウト)

約 12cm 3,780 円 (税込)

メロンの爽やかな甘さをそのままお楽しみいただけるよう、スポンジと生クリーム、メロンの果肉を層状に重ね、優しい味わいに。

◆焼きたてパン パネッテリア オークラ

“2種のさつま芋ロール” 205 円 (税込)

鹿児島県産紫芋のペーストと安納芋の甘露煮をミルクたっぷりの生地で包んで焼き上げました。黒ゴマの香りをアクセントに、ミルクとお芋の優しい甘さが口の中に広がります。



2種のさつま芋ロール

◆日頃のご愛顧に感謝し、お得なイベントも開催◆

九州フェア期間中、対象のレストランでお得なイベントを実施いたします。

(1) 「9」の付く日はボトルワイン 50%オフ

※ご予約時のお申し出と、当社 HP クーポンが必要となります。

【対象レストラン】ピトレスク、ときわ、桃李

(2) 「3」、「2」、「0」(さつま)の付く日は薩摩・九州フェアオリジナルノンアルコールカクテル 700 円が 320 円 (いずれも税・サービス料込) に。

【対象レストラン】オリゾンテ、ときわ、入舟、ベルカント、桃李

* 仕入れ状況により使用食材が変更となる場合がございます。

* 食材入荷の関係上、薩摩・九州フェアの開催スタートが店舗により一部異なります。

* 写真はすべてイメージです。

※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。

京都ホテルオークラ 経営企画部 営業企画課 広報 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/>