

## 山口の銘酒「雁木」とフランス料理の新たな出会い 日本酒とフレンチを楽しむ会

「京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区（株）京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）」は、2016年8月21日（日）に17階フレンチレストラン「ピトレスク」にて「日本酒とフレンチを楽しむ会」を開催いたします。

「長州藩」の藩邸跡に立つ京都ホテルオークラが、ゆかりの地「山口県」生まれのこだわりの日本酒にスポットをあてた一夜限りの特別イベントです。

明治10年創業の「八百新酒造」五代目蔵元 小林久茂氏を迎え、銘酒「雁木（がんぎ）」を味わいながら、“純米酒”一筋に素材そのものの可能性を追求した日本酒の魅力をご紹介します。

また、お酒とともにお召し上がりいただくのは、「ピトレスク」料理長 玉垣雄一郎が山口県の風土や食材に触れ、インスピレーションを湧かせて創りだした珠玉のフランス料理。個性豊かな「雁木」と、素材の旨みを引き出したホテルフレンチの新たな出会いをお楽しみいただきます。



[左]「雁木」 [中]ピトレスク料理長 玉垣雄一郎（左）と八百新酒造蔵元 小林久茂氏（右）  
[右] ピトレスク料理イメージ

## ◆開催概要◆

【開催日】2016年8月21日（日）

【時間】受付 18:00 / 食事 18:30

【会場】京都ホテルオークラ 17階 スカイレストラン「ピトレスク」

【料金】15,000円（特別コース料理、日本酒、税・サービス料が含まれます）

【ご予約・お問い合わせ】TEL：075-254-2535（ピトレスク直通）

【コース内容】

今回特別に用意された秘蔵の古酒をはじめとする、こだわりの純米酒「雁木」と、それぞれのお酒の個性に合わせて料理長 玉垣雄一郎がご用意したフランス料理のマリアージュをお楽しみいただきます。

### ご用意する「雁木」ラインアップ

純米 無濾過生原酒「ノ壺」／純米吟醸 無濾過生原酒「ノ式」／  
純米大吟醸「鶴鴿（せきれい）」／純米「ひとつび」／  
発泡にごり生原酒「雁木 スパークリング 純米」 他

### Menu “GANGI”

- ・アミューズ・ブーシュ  
山口県産猪のパテ／無花果と生ハムの黒胡椒風味／  
「雁木」でマリネしたテリーヌ・フォワグラ 赤紫蘇ソース
- ・貝類の冷製  
海水をイメージしたアオサ入りジュレと夏野菜のマセドワヌヌ添え  
山口県岩国市山代の藤井さんが育てた在来種山葵とライム風味
- ・山口県産オコゼのファルシイ オマール海老添え
- ・～山口と京都のマリアージュ～  
西京味噌でマリネした山口県産牛フィレ肉と  
京都産野菜の取り合わせ
- ・鉱山跡で寝かせた「雁木」の古酒にロックフォールのエスプーマを合わせて  
ポテトのスマーク・アンディーブ・林檎・レーズン・胡桃
- ・ヨーグルトのムースと焼きバナナを詰めたクルスタディーヌ  
マンゴーのジュレとキウイフルーツのクーリ
- ・食後の香りと小菓子

※リリースの内容は発表現在のものです。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/>