

## 敬老の日はホテルで会食！ 食べやすさに配慮した特別メニューをご用意

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、「食べやすさ」に配慮した和・洋の特別メニューを 65 歳以上のお客様を対象に、9 月 12 日（月）～9 月 19 日（月・祝）の期間限定で提供いたします。

手術や加齢など様々な要因で通常の「かたさ」、「大きさ」の食事に食べづらさを感じている方がいらっしゃいます。私どものホテルでは、これまで「大きさ」や「切り方」についてお客様のリクエストに応じて対応しており、高齢化が進む社会の中で、外食においても「食べやすさ」に対するニーズは高まっていると感じております。

ご家族 3 世代での会食の機会が増える敬老の日に合わせ、日々料理の腕を磨くホテルのシェフが手間隙をかけて「美味しさ」と「食べやすさ」が両立したメニューをご用意することで、咀嚼する力、飲み込む力が弱くなった方も一緒に“美味しい”食事をお楽しみいただく一助になればと考えております。



ベルカント  
やわらか洋食 ディナーコースイメージ

### ◆（参考）高齢化が進む日本社会。“食べること”のサポートは重要な課題。

内閣府が発表した「平成 28 年版高齢社会白書」によると、2015 年 10 月 1 日現在で 65 歳以上の高齢者人口は 3,392 万人（前年 3,300 万人）、総人口に占める割合（高齢化率）も 26.7%（前年 26.0%）で、いずれも過去最高を更新しました。「単独世帯」、「夫婦のみの世帯」も含めた 65 歳以上の高齢者のいる世帯は全世帯の 46.7%を占めています。

高齢者のいる世帯が全体の約半数に迫っている状況の中、「食べやすさ」を重視した食事の提供は、今後の重要な課題のひとつと考えられます。

## ◆コース概要

今回、65歳以上の方を対象に「スプーンなどでひと口大にできる」、「容易に噛めるやわらかさ」の料理で構成した特別メニューを「テラスレストラン ベルカント」、「京料理 入舟」の2店舗でそれぞれご用意しました。同伴のお客様と一緒に美味しくお召し上がりいただけるよう、盛り付けなど、通常のメニューに則した内容となっております。

### <洋食>

- 【名称】やわらか洋食  
【価格】ランチコース 5,940円(税・サービス料込)  
          ディナーコース 8,316円(税・サービス料込)  
          ※各種割引対象外  
【場所】2階 テラスレストラン「ベルカント」  
【提供時間】ランチ 11:30~14:30  
              ディナー 17:00~21:00  
【販売】2016年9月12日(月)~9月19日(月・祝)  
【ご予約】3日前までに要予約。(1名様より承ります。)  
【お問い合わせ】TEL. 075-254-2540(直通)



「オマール海老のクネル ソースナンチュア」  
イメージ

### 【メニュー】

#### <ディナーコース>

- Amuse-bouche/雲丹とウフブレイエ  
ミルクを混ぜてふんわりと仕上げたスクランブルエッグに、磯の風味ただよウニを添えました。
- Hors-d'œuvre/季節の野菜のテリーヌ  
パプリカや冬瓜を色鮮やかにあしらった一品。野菜の甘みをゼリーの中に閉じ込めました。
- Soupe/丹波しめじのポターージュ  
しめじとミルクの素朴な味わいが楽しめるポターージュ。ほんのりとトリュフの香りをきかせました。
- Poisson/オマール海老のクネル ソースナンチュア  
美食の街として知られるフランス・リヨンの伝統料理をアレンジ。鯛などの魚のすり身とオマール海老のムースを合わせ、「はんぺん」のような食感に。セロリのピューレ、海老の旨みをたっぷり含んだソースをからめてお召し上がりいただけます。
- Viande/黒毛和牛の赤ワイン煮込み 三種の野菜のピューレ  
赤ワインのソースで5時間以上じっくりと煮込んだ黒毛和牛を包丁で細かくほぐし、卵白を使って形を整えました。ナイフやフォークを使わず、スプーンでお召し上がりいただけます。
- Dessert spécialité/クレームダンジュ ベリーのソース  
フロマージュブランに生クリームを加え、ふんわりとなめらかな食感に仕上げました。爽やかなイチゴのソースでお召し上がりいただけます。
- 緑茶のジュレ

※ランチコースは、メインの料理を肉、魚のいずれかからお選びいただけます。

## <和食>

- 【名称】 やわらか和食  
【価格】 昼食（お弁当） 5,940 円（税・サービス料込）  
夕食 9,504 円（税・サービス料込）  
※各種割引対象外  
【場所】 6階 京料理「入舟」  
【提供時間】 昼食 11:30～14:30  
夕食 17:30～21:00  
【販売】 2016年9月12日（月）～9月19日（月・祝）  
【ご予約】 3日までに要予約。（1名様より承ります。）  
【お問い合わせ】 TEL. 075-254-2537（直通）



「くるみ豆腐」イメージ

## 【献立】

### <昼食（お弁当）>

- 先付／くるみ豆腐 雲丹 山葵 割醤油  
くるみと胡麻をすりつぶして裏ごししたものを吉野葛、わらび粉で固めました。  
山葵とウニを添え、割醤油を絡めてお召し上がりいただきます。
- 御椀／蕪のすり流し  
蕪のやさしい甘みが楽しめる一品。  
きめ細かくすりおろした蕪に吉野葛を加え、なめらかな口当たり仕上げました。
- 弁当  
八寸／波み上げ湯葉、さつま芋シロップ煮、厚焼玉子、白和え、丸茄子白味噌かけ  
造り／かつおのたたき 車海老 あしらい一式  
焼物／冬瓜スープ煮 小芋含ませ煮 合鴨たたき寄せ 菊菜 銀あん 生姜 浅葱  
御飯／しめじ御飯 香の物  
季節の味覚を随所にあしらった彩り豊かなお弁当。  
かつおや車海老は身を細かくたたき、合鴨は味噌の風味が香るお団子状に仕上げています。
- 水物／季節の果物

※旬の食材を使用しておりますので、料理内容は変更になる場合がございます。

※夕食はコース仕立てでご提供いたします。メニュー詳細は店舗に直接お問い合わせください。

※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/>