

バレンタインディナーにもおすすめ！
「フォアグラ」「トリュフ」「キャビア」で
贅沢なひとときを



ルージェ美食祭

<同時開催> シャンパン&キャビアフェア

2月4日（土）～2月28日（火）

「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）」は、2017年2月4日（土）～2月28日（火）に17階スカイレストラン「ピトレスク」にて、「ルージェ美食祭」を開催いたします。

2010年よりスタートし、今回で6回目の開催となる人気企画。期間中、世界のシェフや美食家から高い評価を得ているフランス「ルージェ」ブランドのフォアグラを使用したフレンチ特別コースをお楽しみいただけます。2月4日（土）～6日（月）の3日間は、ルージェ・ジャポン・エグゼクティブシェフ、ジョスレン・ドゥミエ氏が来店。フォアグラの魅力をお客様にお伝えいたします。

「トリュフ」「キャビア」とともに、“世界三大珍味”と称される「フォアグラ」は、温度や調理法によって風味や口当たりが自在に変化し、食べる度に新たな出あいが待っています。

「フォアグラ」を中心に、“世界三大珍味”が勢揃いした豪華メニューは、「バレンタインデー」をはじめ記念日の食事会にもおすすめです。

また同期間中、名門シャンパーニュ・メゾン「ボランジェ」と、「ストゥーリア」ブランドのキャビアがセットで楽しめる「シャンパン&キャビアフェア」を同時開催。普段とはひと味違う、贅沢なひとときを演出いたします。



[ディナーコースより]

ルージェ・フォアグラのパレ グルノーブル風ソース 古醤油の滴

◆「ルージュエ美食祭」概要

【開催店舗】17階 スカイレストラン「ピトレスク」(フレンチ)

【期間】2017年2月4日(土)～2月28日(火)

*ジョスレン・ドゥミエ氏の来店は2月4日(土)～2月6日(月)

【営業時間】ランチ 11:30～14:30、ディナー17:30～21:00

【価格】ランチ 5,940円、ディナー 11,880円 (いずれも税・サービス料込み)

【ご予約】TEL. 075-254-2535 (ピトレスク直通)

《メニュー》

Déjeuner ~ランチ~

・アミューズ・ブーシュ

・白味噌とヴァイオレットマスタードでマリネした ルージュエ・フォアグラ

根菜の3色ピューレとゴボウのフリット (写真右上)

マスタードと西京味噌でマリネしたフォアグラを香ばしく焼き上げた一品。マスタードのソースの他に、かぶら・にんじん・菊芋のピューレを絡めてお召し上がりいただきます。食感のアクセントに、ごぼうのフライを添えて。

または

とろとろ半熟卵と菊芋のデクリネゾン

ハウレン草のミキユイ ソース・プーレット

*黒トリュフ追加 1g 594円 (税・サービス料込み) ~

「揚げる」、「焼く」など様々な調理法で仕上げた菊芋と、半熟卵の食感のハーモニーをお楽しみいただきます。

鶏のジュ(出汁)がベースのソースでコクをプラス。オプションのトリュフの香りで、さらに華やかな一品に。

・オマール海老、ムール貝とセロリ

オマール海老とムール貝の素材の旨みを楽しめる一品。セロリ、ねぎ、エシャロットを加えたオマール海老のラビオリとともにお召し上がりいただきます。仕上げに加えたレモン汁が爽やかな香りのアクセントに。

・ピジョンとルージュエ・フォアグラのピティヴィエ (写真右下)

フランス・トゥレーヌ産の鳩の胸肉、フォアグラ、ほうれん草を混ぜた鶏ミンチをパイ生地に入れて焼き上げた一品。鳩のジュ(出汁)にトリュフの香りをきかせたソースでお召し上がりいただきます。

・季節のパティスリー ワゴンサービス

・食後の香りとフリアンディーズ



Diner ~ディナー~

・アミューズ・ブーシュ

・ルージェ・フォアグラのパレ

グルノーブル風ソース 古醤油の滴 (1 ページ目写真)
焦がしバターとハーブの香りに、ケッパーの酸味を利かせた「グルノーブル風」ソース。ライムで爽やかな酸味を、5年熟成の醤油でコクを加えた一品。

または

とろとろ半熟卵と菊芋のデクリネゾン トリュフ風味
ハウレン草のミ=キュイ ソース・プーレット

*黒トリュフ追加 1g 594円 (税・サービス料込み) ~

・オマール・ブルー、ムール貝とセロリ

ストゥーリア・キャビア添え (写真右上)

味・香りの良さから“オマール海老の最高峰”と称されるヨーロッパの「オマール・ブルー」と、キャビアのマリアージュを楽しめる一品。セロリなどの香味野菜とともに爽やかな海の味わいをお楽しみいただけます。

・エゾ鹿とルージェ・フォアグラのロイヤル風

ポテトのフォンダンとスフレ添え (写真右下)

表面をこんがり焼き上げたエゾ鹿とフォアグラを、濃厚なロイヤル風ソースでお召し上がりいただけます。2月に旬を迎えるトリュフ、カリッとした食感のポテトスフレがアクセントに。

または

ピジョンとルージェ・フォアグラのピティヴィエ

・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

・食後の香りとフリアンディーズ



《ルージェについて》

1875年創業の世界的フォアグラブランド。鴨の卵の孵化から飼育、そして商品となるまでの一貫した管理システムを誇り、安定した品質の高いフォアグラを生み出している。

《ジョスレン・ドゥミエ氏について》

1982年、フランス トゥールーズ生まれ。

フランスのレストラン「エスプラナード」、「アンフィトリオン」、「ル・ヴォアリエ」などで修行。ノルウェー「バガテル」のスーシェフを経て2010年来日。2011年よりルージェ・ジャポン料理アドバイザー、2014年よりエグゼクティブシェフに就任。

2017年1月24日・25日にフランス・リヨンで開催された“美食のワールドカップ”、「ボキューズ・ドール国際料理コンクール2017」では、日本代表コーチを務めた。



ジョスレン・ドゥミエ氏

●同時開催

シャンパン&キャビアフェア

名門シャンパーニュ・メゾン「ボランジェ」のシャンパーニュと「ストゥーリア」ブランドのキャビアをセットでお楽しみいただけます。

- 【開催店舗】・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」(ビュッフェ)
- ・2階 バー「チッペンデール」

【期間】2017年2月4日(土)～2月28日(火)

【内容】「ボランジェ」グラスシャンパン 2杯 + 「ストゥーリア」キャビア 15g

【価格】11,880円 (税・サービス料込み)



《ボランジェについて》

ジャック・ボランジェによって1829年に創設されたシャンパーニュ・メゾン。生産に必要なぶどうの多くを自社畑で育て、オーク樽での発酵やカーヴでの長期間の熟成など伝統的な醸造法を守る。その品質は世界的に高く評価され、英国王室御用達としても知られる。

《ストゥーリアについて》

スタージョン社における養殖キャビアの最高級レンジのブランド。1980年ごろからフランス南西部に位置するアキテーヌ地方ジロンド県中心に生産を始め、今も多くの食通を虜にしている。

※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 <HP> <http://www.kyotohotel.co.jp/>