

[海]・[森]・[お茶] で京の美食めぐり

今年で3年目の 京都フェア

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、10月31日（火）まで館内9レストラン・カフェ・バーで「京都フェア」を開催しております。

京都ホテルオークラでは、京都府と歩みをそろえ、2015年より「もうひとつの京都」の魅力発信に取り組んでまいりました。

京都府の様々な地域の食材や文化の魅力をお客様にお伝えすべく、「海の京都」（2015年）、「森の京都」（2016年）、そして今年の「お茶の京都」と、“もうひとつの京都”それぞれのターゲットイヤーに合わせレストランフェアやイベント、日帰り旅行などを開催してまいりました。また、シェフやサービススタッフが生産地へと赴き生産者の皆様と交流するなど、ホテルスタッフ自身が食材への理解を深める取り組みも実施しております。

その集大成ともいべき今回、館内全ての直営レストラン・カフェ・バーで京都の山海の食材を使ったオリジナルメニューを提供いたします。フレンチのひと皿から、スイーツ、パン、カクテルまで各シェフ、バーテンダーが工夫を凝らし生み出した一品を通じ、お客様に新たな「京の味」を発見していただきたいと考えております。



◆視察で訪れた京都府南部の農園の無花果。  
(2017年7月6日撮影)



●<ピトレスク>  
枝豆・ラングスティーン・無花果・南瓜



●<レックコート>  
丹波くりのモンブラン



◆視察で訪れた丹波の栗農園。小さなイガが、秋には大きくなる。  
(2017年7月4日撮影)

(参考) 京都府の“もうひとつの京都”プロジェクト



海の京都 森の京都 お茶の京都

京都府が府全体の地域振興施策として進めるプロジェクト。北部地域を「海の京都」、中部地域を「森の京都」、南部地域を「お茶の京都」として景観の維持や文化発信、観光促進に向けた取り組みを進めている。2015年の「海の京都」、2016年の「森の京都」に続き今年「お茶の京都」のターゲットイヤーにあたる。

## 京都フェア 概要

【期間】2017年9月1日（金）～10月31日（火）

### 【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 鉄板焼「ときわ」
- ・17階 トップラウンジ「オリゾンテ」（バイキング）
- ・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「チップペンデール」
- ・1階 カフェ「レックコート」
- ・B1 中国料理「桃李」
- ・B2 焼きたてパン「パネッテリア オークラ」

【各レストランのメニュー概要】※価格は特別の記載が無い限り全て税・サービス料を含みます。

### ◆スカイレストラン ピトレスク [フレンチ]

#### “京丹波産鹿と京丹波大黒本しめじ” 8,316円

京丹波の山で捕獲され、鮮度を保った下処理により、しっかりとした味わいの鹿肉の赤身を使用。  
オレンジとりんご、ビネガーを使った甘酸っぱくビターなビガラードソースでお召し上がりいただきます。鹿肉のミンチときこのこのパイ、京丹波大黒本しめじを添えて。

#### “<sup>カニクリ</sup>蟹栗一ムコロッケ 濃厚アメリカーナソース” 5,940円

マッシュした栗と蟹の身をサクサクの衣に包んだ一品。海の塩味がほんのり感じられる蟹、やさしい甘さの栗、海と山の恵みの絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。

#### “枝豆・ラングスティーン・無花果・南瓜” 5,940円

ピトレスク料理長・玉垣雄一郎が産地を訪ねて感じた「紫ずきん」の魅力を引き出したひと皿。9、10月に旬を迎える紫ずきんを、なめらかな口当たりのムースにし、濃厚な豆の甘みを感じていただきます。手長海老のポワレ、京都産イチジクのマリネ、かぼちゃのクーリなど様々な素材の風味を楽しめる一品。



[上] 京丹波産鹿と京丹波大黒本しめじ

[下] 蟹栗一ムコロッケ

※上記メニューは、コース内でも提供いたします。

## ◆トップラウンジ オリゾンテ [バイキング]

### “オリゾンテ収穫祭バイキング”

【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

京都府産野菜・果物、京都の銘柄鶏など、豊かな“京都の食”を感じられるメニューが和・洋様々に揃います。

「宮津産オイルサーディンのパイ」は、トマトと万願寺とうがらしを合わせ、野菜の酸味と甘みがイワシの旨みを引き立てた一品。城陽のイチジクや京たんご梨などの京都府産のフルーツは、シェフが目の前でスライスしてサーブするプロシユートとともにお召し上がりいただけます。

そのほか、低脂肪、低コレステロールな肉質で知られる京都の銘柄鶏「丹波あじわいどり」は、炊き込みご飯や、白味噌煮込みでご用意。丹後「福喜農園」のお茶で楽しむ「お茶漬けコーナー」も登場いたします。



[左上] 京都府産フルーツとプロシユート

[右上] 宮津産オイルサーディンのパイ

[左下] 丹波あじわいどりの炊き込みご飯とお茶漬け

[右下] 丹波あじわいどりの白味噌煮込み

## ◆鉄板焼 ときわ

### “京都フェアコース” 21,384円

メインの「京都府産黒毛和牛ステーキ（フィレまたはサーロイン）」をはじめ、野菜やソースまで随所に京都の素材をとり入れた特別コース。

温かい前菜は、細切りにした金時にんじん、万願寺とうがらし、九条ねぎなどを京都府産の黒毛和牛で巻いて焼きしゃぶ風に。また、甘鯛は丹後のコシヒカリと丹波黒豆を使ったリゾット、紫ずきを添えて提供。伏見の日本酒を使って特有の甘みと酸味を引き出した白色のソースと、トマトを使った赤色のソースの2種類の味をお楽しみいただけます。



[上] 温かい前菜「黒毛和牛の焼きしゃぶ風」

[下] 甘鯛のバリバリ焼き 松茸添え

トマトのフォンデュと伏見の日本酒ソース

## ◆京料理 入舟

### “丹後ぐじの御椀” 2,851円

京のブランド産品にも指定され、秋から冬にかけて旬を迎える「丹後ぐじ」。ぐじの身のしっとりとやわらかな食感を損なわないよう酒蒸しにし、旨みを引き出した一品。淡白で上品な甘さをお楽しみいただけます。



丹後ぐじの御椀

## ◆テラスレストラン ベルカント [洋食]

### “それいゆ” 3,564 円

京都の山海の食材が随所に盛り込まれたランチフルコース全 5 品。前菜の「昆布を纏った京鯖の白ワインマリネ 京唐菜のジェノベーゼ」は京都府が日本有数の漁獲量を誇り、秋から冬にかけて旬を迎える鯖を使った一品。脂ののった身を白ワイン酢でマリネし、さっぱりと仕上げております。表面にまぶした塩昆布が味のアクセントに。また、「ごぼ丹のポターージュ」は丹後特産のごぼうの素朴な味わいに、玉ねぎとじゃがいもの甘みが増えた一品。メインの「京丹波高原豚のロースト 赤万願寺とうがらしのクーリー 京の旬野菜添え」は、柔らかで甘みのある肉質が特徴の京丹波高原豚の素材の旨みを赤万願寺とうがらし、ドライトマトを使った野菜の旨みたっぷりのソースが引き立てます。紫ずきんなどの野菜を添えて。

### アラカルト 2,257 円～

マリネした鯖でさっぱりと食べられる「京鯖と京みず菜の茶蕎麦サラダ」をはじめ、京丹波高原豚、京赤地どりなどが主役のアラカルトを 4 種ご用意しております。



[上] ランチコース「それいゆ」  
[下] 京鯖と京みず菜の茶蕎麦サラダ

## ◆中国料理 桃李

### “ハタと京豆腐の蒸しもの” 1,425 円

蒸すことで甘みと旨みを閉じ込めたハタの白身を、なめらかな食感の豆腐と合わせた、素材の味が光る一品。香ばしく揚げた白ねぎが味のアクセントに。醤油ベースのタレでお召し上がりいただきます。

### “万願寺とうがらしと海老の揚げもの (2 本)” 2,851 円

クワイと合わせてふんわりと仕上げた海老のミンチを万願寺とうがらしの中に詰めて揚げました。海老の旨みと、万願寺とうがらしのやさしい苦味が好相性。スイートチリソースをつけてお召し上がりいただきます。

### “京飲茶三種盛り合わせ” 1,188 円

京都ブランドの食材を盛り込んだ彩り豊かなオリジナル飲茶 3 種。「京の伝統野菜」として知られる壬生菜とみず菜を閉じ込めた海老蒸し餃子は美しい翡翠色が特徴。「京赤地どり」を使ったシューマイはしらすを添えてお召し上がりいただきます。また牛肉とドライトマトのパイ包みは、京丹波産しめじ入りで、素朴な味わいをお楽しみいただけます。



[上] ハタと京豆腐の蒸しもの  
[中] 万願寺とうがらしと海老の揚げもの  
[下] 京飲茶三種盛り合わせ

※ そのほか、「賀茂なすの麻婆仕立て」などのアラカルトをご用意しております。

### ◆バー チップエンデール

#### “京丹後 Jewelry” 2,257 円

「京のブランド産品」としても知られる「京たんご梨」を使ったカクテル。  
「京たんご梨」は丹後地域で栽培され、光センサーにより糖度 11.5 度以上に選別されたものが認定されます。  
そのみずみずしい甘さを生かすためシンプルにシャンパンと合わせた一杯。宝石のように美しく煌く秋の一杯をお楽しみいただきます。



京丹後 Jewelry

### ◆カフェ レックコート

#### “丹波くりの温かいモンブラン パートブリック包み” 2,019 円 (コーヒーまたは紅茶付き)

パリパリの食感が特徴の「パートブリック」で包み、オーブンで温めた状態で提供するオリジナルモンブラン。中には抹茶のスポンジとモンブランクリーム、「丹波くり」の渋皮煮がまるごと一粒隠れたシェフの遊び心あふれる一品です。丹波の黒豆を添えて和の趣もプラス。冷たいバニラアイスとともにお召し上がりいただきます。



丹波くりの温かいモンブラン  
パートブリック包み

#### “丹波くりのモンブラン” 702 円 (税込み) (テイクアウト)

和栗ペーストのモンブランクリームを、美山・かやぶきの里をイメージして層状に仕上げたケーキ。上には、古くから献上品として用いられ高級食材として知られる「丹波くり」をあしらいました。土台となるガレットとパイグラムの香ばしい味わいにやさしい甘さの栗の風味が絶妙にマッチした一品です。

### ◆焼きたてパン パネッテリア オークラ

#### “京山科なすとクリームチーズのフォカッチャ” 216 円 (税込み)

保存の難しさなどから一時は生産が減少したものの、その味の良さを求めて生産の拡大が図られている伝統野菜「京山科なす」をパンにアレンジ。和風出汁で風味付けしたなすと、クリームチーズ、シュレットチーズをフォカッチャ生地に取り込んだ和洋折衷の一品です。



京山科なすとクリームチーズのフォカッチャ

※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。

※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/>