

2019年4月26日
京都ホテルオークラ

世界的ブランドのフォアグラを使った特別メニュー



ルージェ美食祭

2019年5月1日（水・祝）～31日（金）

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2019年5月1日（水・祝）～5月31日（金）の期間、17階フランス料理レストラン「ピトレスク」にて「ルージェ美食祭」を開催いたします。

2010年よりスタートした「ルージェ美食祭」は今回で8回目となります。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った特別コースをご用意。

「ルージェ」アジア総料理長 ジョスレン・ドゥミエ氏と、日本エスコフィエ協会会員でもあるピトレスク料理長 玉垣雄一郎のコラボレーションメニューを通じ、フォアグラをはじめ、ブルターニュ産仔牛やアーティチョークなど、フランスの美食文化に育まれた食材の魅力をお客様にお楽しみいただきます。

◆「ルージェ美食祭」概要

【開催店舗】京都ホテルオークラ スカイレストラン「ピトレスク」（17階／フランス料理）

【期間】2019年5月1日（水・祝）～5月31日（金）

*「ルージェ」アジア総料理長 ジョスレン・ドゥミエ氏が5月1日（水・祝）～5月3日（金・祝）に来店。

【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 A 11,880円／B 15,444円（いずれも税・サービス料込み）

【ご予約・お問い合わせ】TEL. 075-254-2535（ピトレスク直通）

<メニュー一例>



【左】塩麹でマリネし、やわらかくした鴨肉をホウレン草などと一緒に包み込み、フォアグラテリーヌを添えた「マグレカナルのパテ・アン・クルートとフォアグラの冷製 ミニ・バゲット添え」

【右上】アーティチョークの中にフォアグラや鶏ムース、香味野菜を詰めた「アーティチョークのファルシィ バリグル風」（*ランチ、ディナーBのみ）

【右下】クリーミーな風味とやわらかい肉質が特徴の仔牛肉とフォアグラに、肉汁をベースにフランスのブランデー「アルマニャック」とバターで深みを加えたソースを合わせた「ブルターニュ産仔牛背肉のロティとフォアグラ ミズナのピューレとアルマニャック香る ジュ・ロティ」（*ディナーA、Bのみ）

*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。

本件リリースに関するお問い合わせ先

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

〒604-8558 京都市中京区河原町御池／TEL: 075-254-2524・FAX: 075-211-5162／m-matsuoka@kyotohotel.co.jp