

2019年9月10日
京都ホテルオークラ

「ミシュランガイド京都・大阪+鳥取 2019」三つ星 下鴨 京懐石「吉泉」とコラボレーション 京料理「入舟」～秋の美食会～

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9月23日（月・祝）に、京料理「入舟」にて「秋の美食会」を開催いたします。今回、下鴨 京懐石「吉泉」亭主 谷河吉巳氏と「入舟」料理長 白井大輔のコラボレーションが実現。「ミシュランガイド京都・大阪+鳥取 2019」において6年連続の三つ星を獲得し、有職料理や海外への京料理のPR活動など多方面に活躍する谷河氏とともに作り上げる一夜限りの特別イベントです。秋の味覚の代表格 松茸や鱧、银杏のほか、鮑、車海老など山海の素材の旨みをひき出す、料理人の丁寧な仕事と技が光る料理の数々を味わっていただきます。

また当日は、フランスのトップソムリエやワインジャーナリストらが選ぶ日本酒コンクール「Kura Master 日本酒コンクール 2019」でプレジデント賞や審査員賞、プラチナ賞を受賞した、純米大吟醸酒やスパークリング日本酒を別途ご用意。料理とのマリアージュもお愉しみいただけます。



「入舟」料理長 白井大輔



「吉泉」亭主 谷河吉巳氏

<概要>

【名称】季節を愛でる 秋の美食会

【開催日】2019年9月23日（月・祝）

【時間】《1部》16:30～18:30 《2部》19:30～21:30

【会場】京都ホテルオークラ 6階 京料理「入舟」

【料金】一般 35,000円 / One Harmony 会員 33,000円（料理・消費税・サービス料込み）

*飲み物は別料金となります。

【ご予約・お問い合わせ】TEL. 075-254-2537（入舟直通）

◆京懐石 下鴨「吉泉」／谷河 吉巳氏 経歴

9歳にして調理する喜びを知り、15歳で京へあがり料理人の道を進む。様々な師からの学びを独自のスタイルに昇華させ、26歳のとき嵯峨嵐山の料亭にて料理長に就任。

1983年31歳のときに、和食店「吉泉」を開店。その2年後には現在の下鴨の地に「京懐石 吉泉」を創り上げる。

2010年～2013年はミシュランガイドにて二つ星を、2014年～2019年は6年連続で三つ星を獲得。たった一代で老舗料亭と肩を並べる存在へ上りつめた。近年は生間流式包丁などの有職料理、カロリー計算を考えた糖尿病のための京懐石、海外に京料理をPRする活動など、常に新しい分野を開拓している。

◆京料理「入舟」／臼井 大輔 経歴

大阪の調理師専門学校を卒業後、名古屋「日本料理 加瀬」を皮切りに、東京・赤坂や銀座の料亭で修行し研鑽を積む。

1997年に株式会社京都ホテル入社。初代料理長 堀江隆雄の薫陶を受け、2006年に京都ホテルオークラ京料理「入舟」三代目料理長・京都ホテルオークラ 和食料理長に就任。2009年より、京都ホテルオークラ別邸京料理「栗田山荘」の料理も監修。

<飲料について>

2017年よりフランスでスタートした「Kura Master 日本酒コンクール 2019」において、720の出品銘柄の中から、トップソムリエやワインジャーナリストなど93名のフランス人審査員によって「プレジデント賞」、「審査員賞」、「プラチナ賞」、「金賞」に選ばれた銘柄より、下記7種をご用意いたします。

*別途料金が必要となります。

- ・《 審査員賞 》 吉乃川 酒蔵の淡雪（吉乃川株式会社／新潟県）
- ・《 プレジデント賞 》 勝山 純米大吟醸 伝（仙台伊澤家勝山酒造株式会社／宮城県）
- ・《 プラチナ賞 》 作 槐山一滴水（清水清三郎商店株式会社／三重県）
- ・《 審査員賞 》 櫻正宗 金稀 純米大吟醸四〇（櫻正宗株式会社／兵庫県）
- ・《 審査員賞 》 臥龍梅 純米吟醸 山田錦（三和酒造株式会社／静岡県）
- ・《 プラチナ賞 》 富翁 純米吟醸 丹州山田錦（株式会社 北川本家／京都府）
- ・《 金 賞 》 THE MIZUBASHO PURE 2009（永井酒造株式会社／群馬県）

*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