

2020年3月9日
京都ホテルオークラ

スカイレストラン「ピトレスク」 京都食材で彩る春フレンチ

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2020年3月1日（日）～4月30日（木）の期間、スカイレストラン「ピトレスク」にて京都美山の鹿肉や京鱈など京都の素材を使ったメニューを提供しております。
桜のお花見シーズン、海・山の食材を多彩に使った“食の京都旅行”をお楽しみいただきたいと考えております。



京都美山 コンソメジビエ 猪バラ肉ポトフと鹿肉のクネル 山菜 クレソン

【提供店舗】スカイレストラン「ピトレスク」（フレンチ／京都ホテルオークラ 17階）

【期間】2020年3月1日（日）～4月30日（木）

【営業時間】ランチ 11:30～14:30、ディナー 17:30～21:00

【価格】ランチ Menu Éclatant（エクラタン）5,203円～、

ディナー Menu Terroir（テロワ）12,100円～（いずれも消費税・サービス料込）

【ご予約・お問い合わせ】075-254-2535（ピトレスク直通）

◆京都美山 コンソメジビエ 猪バラ肉ポトフと鹿肉のクネル 山菜 クレソン

冬のイメージが強いジビエを春の装いに。草木の新芽を食べ、冬とは異なった肉の風味を楽しめる京都美山の鹿肉、猪肉を使用しています。

猪のバラ肉はポトフに、鹿肉は露の薑風味のムースに仕立て、しいたけで優しく包み込みました。ほんのりと焼目をつけ、香ばしく“春の苦み”を引き立たせたごみやタラの芽などを合わせ、ジビエと野菜の旨みたっぷりのコンソメをかけてお召し上がりいただきます。



◆舞鶴港 京鱈 筍 ソース・ムースリーヌ 木の芽 柚子

京都・舞鶴漁港の「京鱈」を主役に据えたひと皿。皮目を香ばしく焼きあげた鱈に、野菜の出汁で炊いて旨みを移した筍と、えんどう豆を合わせました。ホイップクリームを加え軽やかに仕上げたオランダーズソースに木の芽と柚子の香りをきかせています。



◆地場季節野菜 タイラギ 生姜レモンコンフィチュール

春に旬を迎えるタイラギ貝を地場の野菜と合わせた一品。貝の下にはソバの実とブロッコリーの軸を使ったピラフを添えています。生姜とレモンの香りをきかせ、サラダ感覚でお召し上がりいただきます。



*上記メニューはランチコース“Menu Éclatant (エクラタン)” 5,203 円、ディナーコース“Menu Saveur (サヴール)” 15,730 円などにラインアップ。価格はいずれも消費税・サービス料込。

<関連> 同期間、鉄板焼「ときわ」でも京都食材を使ったメニューが登場

「京味三昧コース」では京都府産の黒毛和牛を主役に、舞鶴漁港の魚を使った前菜、上賀茂の野菜を使ったサラダなど京都の恵みを、天然真鯛や活鮑（または活伊勢海老）の鉄板焼とともにお愉しみいただきます。また、ランチコース「常盤」には京丹後の醸造蔵の醤油とともに味わう舞鶴漁港の海の幸、白味噌仕立ての九条ねぎのスープなど細部に京都らしさを感じられるメニューが集まっています。

【提供店舗】鉄板焼「ときわ」（京都ホテルオークラ 17階）

【期間】2020年3月1日（日）～4月30日（木）

【営業時間】ランチ 11:30～14:30、ディナー 17:30～21:00

【価格】京味三昧コース 24,200 円、常盤（ランチのみ） 6,655 円
（いずれも消費税・サービス料込）

【ご予約・お問い合わせ】075-254-2536（ときわ直通）



*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 ^{Since} 1888 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