



2023年4月17日

ホテルオークラ京都



創業 135 周年記念で“東経 135 度”の食材めぐり

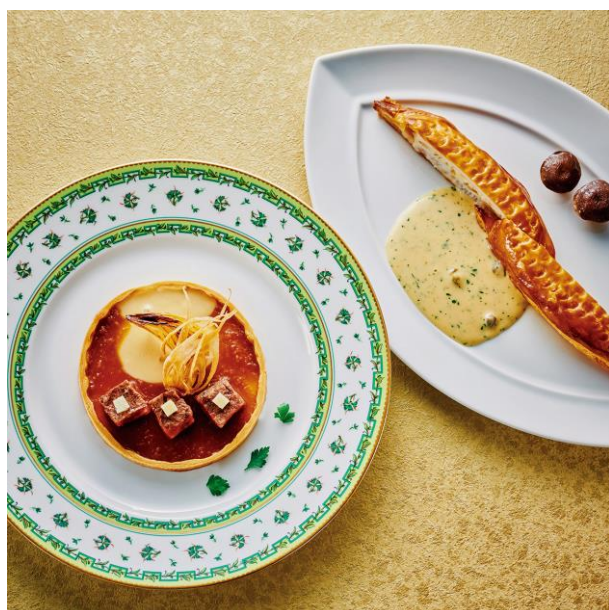
第 2 弾 「スカイレストラン ピトレスク」

淡路島や丹波の味覚を使ったフランス料理が登場

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区 (株)京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場)は、創業 135 周年記念“東経 135 度 子午線のまち 食材めぐり”第 2 弾として、フランス料理レストラン「ピトレスク」にて、“東経 135 度”エリアの食材を使ったメニューを 2023 年 5 月 3 日(水・祝)～6 月 30 日(金)の期間提供いたします。

ホテルオークラ京都は創業 135 周年にあたり、ホテルが創業した 1888 年に「東経 135 度」の時間が日本標準時となったことに着目。東経 135 度にある地域(明石をはじめとする兵庫県、丹波・丹後地域)の食材をクローズアップした記念企画を「鉄板焼 ときわ」(2023 年 3 月 1 日～5 月 7 日)からスタートいたしました。

2 店舗目となる「ピトレスク」では、「京都府の現代の名工」に選ばれた料理長 玉垣雄一郎考案の「淡路産舌平目のパイ包み焼き」や「淡路牛と淡路玉ねぎのタルト」が登場。地域の食材の旨みを、フランス料理の技で最大限ひき出したひと皿をお愉しみいただけます。



[左]「淡路牛と淡路玉ねぎのタルト」と「淡路産舌平目のパイ包み焼き」/[右]ピトレスク店内

淡路牛と淡路玉ねぎのタルト *ディナーコース「Menu Saveur」内で提供

淡路牛の上にグリュイエールチーズ、米粉をつけてフリットしたクリスピーな淡路玉ねぎを添えて食感と風味の変化をお愉しみいただきます。お米のピューレと玉ねぎを使った甘みのあるソースと、玉ねぎを使った代表的なお肉のソース「ソース・リヨネーズ」の 2 種類のソースを合わせております。様々な形に姿を変えた玉ねぎが、お肉の旨みをひき立てます。



淡路産舌平目のパイ包み焼き *ランチコース「Menu Dégustation」内で提供

淡路産の舌平目を丹波産しめじを混ぜた魚のムース、パイで包み香ばしく焼きあげた一品。舌平目の出汁をベースに生クリームでコクを出し、ケッパ―やレモン果汁で爽やかな酸味をきかせたソースを絡めてお召し上がりいただきます。



Menu Dégustation (デギュスタシオン)

- アミューズ=プーシュ
- タスマニア産サーモンのスモークと東経 135 度近辺の野菜達 オニオンのヴィネグレット
- オニオングラタンスープ
- 淡路産舌平目のパイ包み焼き
- 淡路牛肩肉の白ワイン蒸し煮と淡路玉ねぎのタルト
または
和牛フィレ肉のグリユ 季節の野菜添え (+3,630 円)
- 季節のデザート ピトレスクスタイル 2023
- 食後の香りと小菓子

Menu Saveur (サヴール)

- アミューズ=プーシュ
- タスマニア産サーモンのスモーク 塩イクラ添え
東経 135 度近辺の野菜達 オニオンのヴィネグレット
- オニオングラタンスープ
- 穴子のベニエ 新緑野菜のエチュベ レッドオニオンと
赤ワインヴィネガーのソース
- 淡路牛ロース肉と淡路玉ねぎのタルト
または 本日お薦めの肉料理~2023 初夏~
- お薦めフロマージュ
- 季節のデザート ピトレスクスタイル 2023
- 食後の香りと小菓子

*食材の入荷状況等により、内容が変更になる場合がございます。

◆概要

【提供店舗】スカイレストラン ピトレスク(ホテルオークラ京都 17 階)

【期間】2023 年 5 月 3 日(水・祝)~6 月 30 日(金)の金~日曜・祝日

【提供時間】ランチタイム 11:30~14:30(L.O.) / ディナータイム 17:30~20:00(L.O.)

*前日 20:00 までに要予約

【価格】ランチコース「Menu Dégustation(デギュスタシオン)」 12,100 円(消費税・サービス料込)
ディナーコース「Menu Saveur(サヴール)」 15,730 円(消費税・サービス料込)

【ご予約・お問い合わせ】Phone:(075)254-2535

*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。

本件リリースに関するお問い合わせ先

ホテルオークラ京都 ^{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 / Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162 / m-matsuoka@kyotohotel.co.jp