



2023年6月16日

ホテルオークラ京都



祇園祭といえば“鱧”の季節！

7月より **和食**と**フランス料理** 異なる味わいの鱧料理を提供

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、2023年7月1日(土)～8月31日(木)の期間、「京料理 入舟」、「スカイレストラン ピトレスク」2つの店舗で、それぞれ趣向の異なる「鱧」料理を提供いたします。

鱧は生命力が強く、輸送技術が発達する以前から瀬戸内から京都まで生きてまま届く貴重な海の魚として重宝され、今も京都の夏の風物詩として知られています。鱧の旬と祇園祭の時期が重なることから、祇園祭を「鱧祭(はもまつり)」と呼ぶこともあります。

ホテルオークラ京都では、祇園祭の宵山や山鉾巡行の日に国内外から多数のお客様のご宿泊を見込んでおります。その時期に合わせ、「京料理 入舟」では八寸や御椀、小鍋など鱧づくしの会席「鱧会席 八坂」が登場。「スカイレストラン ピトレスク」では皮目の美味しさを引き出した「鱧のポワレ」がコースメニューの一品として登場いたします。ご来館される多くのお客様に、「京都の夏の味覚」をお好みのスタイルでお愉しみいただきたいと考えております。



入舟「鱧会席 八坂」より八寸



ピトレスク「Menu Saveur」より「鱧のポワレ」

◆饗会席 八坂

【提供店舗】京料理 入舟(ホテルオークラ京都 6階)

【期間】2023年7月1日(土)～8月31日(木)

*月曜休業(7月17日と8月14日は営業) *8月16日夜は特別営業につき対象外

*前日 20:00 までに要予約

【提供時間】ご昼食 11:30～14:30(L.O)／ご夕食 17:30～20:00(L.O)

【価格】24,200円(消費税・サービス料込)

【ご予約・お問い合わせ】Phone:(075)254-2537

<献立>

[先付] 煮凍り 蒸し鮑 車海老 オクラ ラディッシュ

[御椀] 鱧葛叩き 冬瓜 針茗荷 牛蒡 煮梅 梅肉

[造り] 鱧焼霜と落とし 辛子酢味噌 梅肉醤油／鮪と烏賊 あしらいい式

[八寸] 鱧寿司と粽寿司／鱧の子玉メ／鰻の八幡巻／合鴨ロース蒸し煮／スモークサーモン 酢蓮根巻／
蛸トマト煮／丸十／厚焼玉子／とうもろこし豆腐 うに 山葵

[焼物] 琵琶湖産小鮎塩焼 蓼酢

[小鍋] 鱧のしゃぶしゃぶ 水菜 玉葱 椎茸 ちり酢

[焚合せ] 丸茄子 黒毛和牛ロース 三つ葉

[御飯] 白御飯

[留椀] 八丁味噌仕立て

[香の物] 盛り合わせ

[水物] 季節の果物

[菓子] 水まんじゅう

[抹茶]



鱧葛叩きの御椀

◆Menu Saveur(サヴール)

【提供店舗】スカイレストラン ピトレストク(ホテルオークラ京都 17階)

【期間】2023年7月1日(土)～8月31日(木)の金曜～日曜・祝日

*8月14日(月)～8月16日(水)は営業(8月16日夜は特別営業につき対象外)

*前日 20:00 までに要予約

【提供時間】ディナー 17:30～20:00(L.O)

【価格】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

<メニュー>

- アミューズ＝ブーシュ
- 夏野菜のタブレ ミントとライムの香り
- 雲丹のフラン 車海老添え トウモロコシの冷たいヴルーテ
- 鱧のポワレ ソース・アロマティック
- 京都姫牛ロース肉のロティ 夏の香り
または 本日お薦めの肉料理～2023 夏～
- お薦めフロマージュ
- 季節のデザート ピトレストクスタイル 2023
- 食後の香りと小菓子



鱧のポワレ

バターを絡めて皮目をこんがり焼きあげ、柑橘の酸味と香りをきかせたソースを合わせた一品。

*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