



Hotel Okura
KYOTO

PRESS RELEASE

2023年10月13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 5 弾 「京料理 入舟」

津居山かに・淡路島の鯛・聖護院かぶなど
山海の恵みを味わう会席料理をご用意

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 5 弾として、「京料理 入舟」にて「津居山かに」をはじめ“東経 135 度”周辺エリアの食材をとり入れた会席料理を 2023 年 11 月 1 日(水)~12 月 30 日(土)の期間提供いたします。



会席「八坂」より津居山かにと京丹後の聖護院かぶを合わせた御椀

ホテルオークラ京都が創業した 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した、レストランのシリーズ企画。東経 135 度エリア(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メニューを、本年 3 月より料理やスイーツ・パンなど多彩なジャンルでお客様に提供し、地域の食材の魅力を発信してまいりました。

第 5 弾となる今回は、「京料理 入舟」料理長 白井大輔が海の恵み、大地の恵みの両方を味わえる会席料理をご用意。東経 135 度子午線が通るまち、兵庫県・豊岡市の津居山漁港で水揚げされたズワイ蟹「津居山かに」、京都府・京丹後市で育てられた「聖護院かぶ」を合わせた御椀をはじめ、淡路牛と海老芋・堀川ごぼうを合わせた焼き合わせなど、料理人の丁寧な手仕事で季節の味覚の魅力を最大限に引き出した料理をお愉しみいただけます。

概要

【提供店舗】京料理 入舟(ホテルオークラ京都 6階)

【期間】2023年11月1日(水)～12月30日(土)

*月曜休業 *12月20日のご夕食は特別営業

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

*前日 19:30 までに要予約

【価格】会席「八坂」25,000円(消費税・サービス料込)

【ご予約・お問い合わせ】

Phone:(075)254-2537

<https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/irifune/>

◆会席「八坂」献立

[先付] 淡路の鯛昆布め 柿なます 胡麻酢クリーム

[御椀] 津居山かにと京丹後の聖護院かぶ 大黒しめじ 柚子

[造り] 三種盛り あしらい一式

[凌ぎ] 柚子釜蒸し

[八寸] 旬の口取り盛り合わせ

[焼物] まながつお西京焼

[焚合せ] 京丹後の海老芋と堀川ごぼう 淡路牛ヒレ 菊菜 針柚子

[強肴] 津居山かにとからすみの蕎麦

[御飯] 金時にんじんと大根の御飯(京丹後のコシヒカリ)

[香の物] 盛り合わせ

[留椀] 八丁味噌仕立て

[水物] 季節の果物盛り合わせ

[菓子]

[抹茶]

*仕入れの都合などにより、内容を変更する場合がございます。



入舟 料理長 白井大輔



入舟 店内



<淡路の鯛昆布め>

越冬前の時期は脂がのって美味しくなり、「紅葉鯛」とも称される淡路島の天然真鯛を使用。昆布締めにして旨みを引き出した一品です。横に添えた胡麻酢のクリームもしくは醤油とともに、2つの味わいをお楽しみいただきます。

*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