



Hotel Okura
KYOTO

PRESS RELEASE

2023年12月22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 総料理長特別コース 「兵庫県からの贈り物」

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、2024年1月4日(木)~2月29日(木)の期間、創業135周年記念“東経135度 子午線のまち 食材めぐり”第6弾として、「カフェ レックコート」にて総料理長特別コース「兵庫県からの贈り物」を提供いたします。

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2023年3月より料理、スイーツ、パンなど多彩なジャンルで考案してまいりました。

最終回となる今回は、2023年6月まで神戸のホテルで12年間総料理長を務め、兵庫県の食材に精通する現ホテルオークラ京都総料理長 中田肇が特別コースを監修。瀬戸内の真鯛や神戸ワイン、丹波黒豆、丹波栗など多彩な食材の魅力を一度にお愉しみいただけるよう、カジュアルなコース仕立てで提供いたします。



特別コース「兵庫県からの贈り物」

◆概要

【提供店舗】カフェ レックコート(ホテルオークラ京都1階)

【期間】2024年1月4日(木)~2月29日(木)

【提供時間】11:30~20:00(L.O.)

【価格】6,500円(消費税・サービス料込)

【お問い合わせ】

Phone:(075)254-2517

<https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/lec-court/>



「カフェ レックコート」店内

【メニュー】

《総料理長特別コース「兵庫県からの贈り物」》

- ・小えびのフリッター 小さなサラダ
- ・丹波黒豆のポタージュ カプチーノ風
- ・瀬戸内真鯛のパイ包み焼き
旬を迎えた菜の花のエチューベとサフラン風味のソース
- ・黒毛和牛のビーフシチュー 牛蒡のヴルーテと温野菜
芳醇な神戸ワインのソース
- ・丹波栗と紫芋のモンブラン
ラム酒が香るチョコレートのムースとココナッツのチュイユ
いろいろベリーのアイスクリューム添え
- ・コーヒー または 紅茶
- ・パン または ライス

*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。



黒毛和牛のビーフシチュー

神戸市産の葡萄で作られた「神戸ワイン」をソースに使用。牛蒡の大地の香りをまとった芳醇なソースが牛肉の旨みをひき立てます。

◆総料理長 中田 肇(なかだ はじめ) プロフィール

1978年に大成観光株式会社(現・株式会社ホテルオークラ)入社、ホテルオークラ総料理長 小野正吉氏に師事。フォレスト・イン昭和館を経て、2009年にホテルオークラ東京洋食調理総料理長、2011年にホテルオークラ神戸総料理長に就任。2018年度西洋料理部門「神戸マイスター」認定。2023年に株式会社京都ホテル取締役ホテルオークラ京都総料理長就任。

一般社団法人日本エスコフィエ協会正会員。一般社団法人全日本司厨士協会役員。



中田肇

*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