



2024年4月23日

ホテルオークラ京都

## 新一万円札の顔、渋沢栄一ゆかりのホテルで 渋沢栄一にスポットをあてた料理&デザート

5月1日より提供開始

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、ホテルの創立にも関わった実業家・渋沢栄一にスポットをあてた料理やデザートメニューを館内レストラン・カフェで2024年5月1日(水)より提供いたします。

ホテルオークラ京都を運営する株式会社京都ホテルは1888年(明治21年)に創業、渋沢栄一が創立に関わった西日本で唯一のホテル会社です。渋沢栄一の肖像がデザインされた新一万円札が本年7月から発行されることに先立ち、ゆかりのホテルとして、「近代日本経済の父」と呼ばれる渋沢栄一の足跡をより身近に感じていただきたいと、今回のフェアを企画いたしました。本企画の第一弾として、2024年5月1日(水)～6月30日(日)の期間「トップラウンジ オリゾンテ」(ブッフェ)、「カフェ レックコート」でゆかりの地や食材にスポットをあてたメニューが登場。7月以降も、新たなメニューで継続予定です。

### トップラウンジ オリゾンテ

合計約60種類の料理を味わえるブッフェメニューに、生誕の地・埼玉県の郷土料理「えびし」や「ゼリーフライ」、「冷やし汁うどん」のほか、渋沢栄一の好物とされるオートミールを使ったデザートメニューがラインアップ。なつかしの洋食メニュー「オムライス」や「牛鍋」など、渋沢栄一が生きた時代にちなむ料理も登場いたします。「オムライス」には、埼玉県の「深谷ねぎ」を使用し、ゆかりの地の食材もお愉しみいただけます。

### カフェ レックコート

渋沢栄一がその設立に関わり、2024年6月に世界遺産登録10周年を迎える「富岡製糸場」にちなみ、絹糸をモチーフにしたデザートメニューを考案。また、「深谷ねぎ」と定番洋食「トマトスパゲティー」をコラボレーションさせた「ネギベーゼ」も登場いたします。



トップラウンジ オリゾンテ  
手前から牛鍋、オムライス、冷やし汁うどん、  
ゼリーフライ(左)と、えびし(右)



カフェ レックコート  
紬 ～つむぎ～

《概要》＊記載の金額は、いずれも消費税・サービス料を含みます。

## ◆トップラウンジ オリゾンテ

### 創立祭フェアbuffet

【料 金】大人[平日]5,500 円/[休日]6,000 円、小学生 2,800 円、幼児(4 歳～)1,400 円

【提供時間】2 部制 11:30～13:00/13:30～15:00 ＊平日は 1 部のみ

【お問い合わせ】Phone:(075)254-2534

＊メニュー一例

#### ・深谷ねぎオムライスのハヤシソース

渋沢栄一誕生の地・埼玉県深谷市の名産「深谷ねぎ」をオムライスのバターライスに使用。明治期に日本に広まったとされる「ハヤシライス」のソースを合わせています。

#### ・えびし

埼玉県秩父地方に伝わる郷土料理で、昭和期までは結婚式の御膳にも出されたといわれています。柑橘の皮や木の実を小麦粉に混ぜ込み、醤油や砂糖で味を調え蒸しています。

#### ・牛鍋 八丁味噌

牛肉を甘辛いたれで煮込んだ牛鍋は、明治時代の肉食文化の広がりとともに日本独自の料理として定着。初期の頃は肉の臭みを和らげるために味噌が使われていたことになみ、味噌仕立てで提供いたします。

#### ・豚タンのコンフィーと深谷ブロッコリー ディル風味

全国 3 位の出荷量を誇る(\*)埼玉県のブロッコリーを使用。(\*農林水産省「令和 4 年産野菜生産出荷統計」に基づく)

#### ・ゼリーフライ

おからとじゃがいも・野菜を合わせ、衣を付けずに揚げた埼玉県の郷土料理。小判のような形から「銭フライ」と呼ばれていたのが変化して「ゼリーフライ」になったとされています。

#### ・冷やし汁うどん

うどんの生産量が多いことで知られる(\*)埼玉県の郷土料理。きゅうりや大葉、ミョウガ、ゴマなどを合わせた味噌ベースの冷たい出汁にうどんをつけてお召し上がりいただけます。(\*農林水産省「平成 21 年米麦加工食品生産動態等統計調査年報」に基づく)

#### ・パフェ(土・日・祝日限定)

さまざまな具材を合わせ、お客様ご自身がオリジナルのパフェを作るスタイルで提供いたします。パフェの具材には渋沢栄一の好物とされる「オートミール」を使ったクッキーや抹茶パウンドケーキもご用意。また、抹茶パウンドケーキや抹茶ゼリーには埼玉県の狭山茶を使用いたします。



自分で作るスタイルのパフェ  
(土・日・祝日限定)

## ◆カフェ レックコート

### 富岡製糸場世界遺産登録 10 周年記念「紬 ～つむぎ～」/2,400 円

オレンジとバナナのパルフェ。上にはカリカリ食感のカダイフで包んだ焼きバナナ、大きな弧を描いた飴細工をあしらひ、渋沢栄一ゆかりの「富岡製糸場」の絹糸を表現しました。バナナとくるみの温かいキャラメルソースを合わせ、パルフェの冷たさとのコントラストもお楽しみいただけます。土台のガトーショコラ、ソテーしたオレンジの甘みと酸味が爽やかな余韻を残す一品です。

### ネギとナスの和風トマトスパゲティー「ネギベーゼ」

／3,500 円(サラダ、コーヒーまたは紅茶付き)

「深谷ねぎ」とベーコン、ナス、マッシュルームを合わせたトマトソーススパゲティー。醤油が隠し味の「深谷ねぎ」のピューレが風味のアクセントに。渋沢栄一の好物になみ、オート麦(オートミールの原料)を練り込んだパスタを使用しています。

【提供時間】11:30～20:00(L.O.)

【お問い合わせ】Phone:(075)254-2517



ネギベーゼ

## 《渋沢栄一と京都ホテル》

株式会社京都ホテルは伊藤博文なども親交のあった実業家 前田又吉が 1888 年(明治 21 年)に創業。創業の 2 年後には、長州藩京屋敷跡、現在の「ホテルオークラ京都」が立つ場所に、京都では最初期となる洋館 3 階建ての本格的な西洋式ホテルを開業いたしました。渋沢栄一の伝記「青淵先生六十年史 第二巻」(1900 年/明治 33 年編纂)には、京都は日本を代表する景勝地であり、その地に相応しい宿泊施設が必要と考えた渋沢栄一から扶助を受けたという記述が残っています。また、当時建築を請け負った日本土木会社は、1887 年(明治 20 年)に渋沢栄一・大倉喜八郎・藤田伝三郎ら財界の大物によって設立された日本最初の会社組織による土木建築業者でした。

1917 年(大正 6 年)3 月 20 日には、京都ホテルにおいて渋沢栄一の隠退披露会が開かれ、150 名余の参加者を前に講演した記録も残っています。

### [参考]京都ホテルグループ沿革

1888(明治 21)年	前田又吉が京都ホテルの前身「京都常盤」を創業。
1890(明治 23)年	旧勸業場跡地の払い下げを受け、京都ホテル(当時通称常盤ホテル)を開業。 京都では最初期の本格的な洋式ホテル。
1891(明治 24)年	ロシア皇太子ニコライ(後の皇帝ニコライ2世)宿泊。 *滞在期間中に「大津事件」が起こり、見舞いのためホテルへ明治天皇が行幸。
1895(明治 28)年	平安遷都 1100 年に際してホテルを改装し、正式名称を「京都ホテル」とする。
1915(大正 4)年	大正の御大礼。宿泊所として 15 ヲ国の大使を迎える。
1922(大正 11)年	イギリス ウェールズ皇太子の歓迎午餐会と晩餐会が開かれる。
1925(大正 14)年	ホテルで 500 名を招いた結婚披露宴が開かれる。ホテルウエディングのはしり。
1927(昭和 2)年	6 月 7 日「株式会社京都ホテル」を設立。翌年、ルネッサンス様式・鉄筋コンクリート 7 階建ての本館が竣工、営業開始。当時京都市内で最高層のビル。
1928(昭和 3)年	昭和の御大典。14 ヲ国の特派使節の宿舎として利用される。
1945(昭和 20)年	進駐軍宿舎として 1952(昭和 27)年まで接收される。
1961(昭和 36)年	南館を新築。以降、東京五輪や大阪万博に向けた増改築が進み、大型ホテルに。
1983(昭和 58)年	11 月 1 日「からすま京都ホテル」開業(客室数 258 室)。
1988(昭和 63)年	創業 100 周年を迎える。
1991(平成 3)年	1 月 1 日「京都ホテル」全面建て替え計画のため休業に入る。
1994(平成 6)年	7 月 10 日「京都ホテル」新装開業(客室数 322 室)。
2001(平成 13)年	株式会社ホテルオークラと業務提携契約締結。
2002(平成 14)年	「京都ホテル(おいけ本館)」のホテル名を「京都ホテルオークラ」と改称。
2018(平成 30)年	創業 130 周年を迎える。
2022(令和 4)年	1 月 20 日「京都ホテルオークラ」を「ホテルオークラ京都」と改称。
2023(令和 5)年	創業 135 周年を迎える。(11 月 1 日「からすま京都ホテル」開業 40 周年)



創業期の京都ホテル



ホテルオークラ京都

\*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](mailto:m-matsuoka@kyotohotel.co.jp)