

2024年6月19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メニュー第二弾
7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 ㈱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、ホテルの創立に関わった実業家・渋沢栄一ゆかりの地や出生地の郷土料理、文明開化の時代に流行った洋食にスポットをあてたメニュー第二弾を、館内レストラン・カフェで2024年7月1日(月)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)の期間に「トップラウンジ オリゾンテ」、「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提供しております。好評にお応えし、同レストランにて7月より提供する新たなメニューにご期待ください。

トップラウンジ オリゾンテ

約60種類の料理を味わえるブッフェメニューに、ゆかりの地である群馬県の郷土料理「ぎゅうてん」や「やきもち」、名物「鶏めし」のほか、「埼玉県産大和芋 しらすのコンフィ添え」や「群馬県産豚肉の味噌鍋」などがラインアップ。なつかしの洋食メニュー「ハンバーグ デミグラスソース」「ラム肉のスパイシーロースト カレー風味」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。埼玉県産「深谷ねぎ」や「大和芋」、群馬県産「青なす」や「とうもろこし」を使用し、旬を迎えるゆかりの地の食材もお愉しみいただけます。

群馬県産豚肉の味噌鍋(手前)、大和芋 しらすのコンフィ添え(中左)、ぎゅうてん(中右)、名物 鶏めし(奥左)、やきもち(奥右)

カフェ レックコート

渋沢栄一がヨーロッパ視察団の一員として訪れたパリ万博、ヨーロッパ各国を訪問し出あった食文化をヒントにアレンジした夏の一品「夏野菜カレー 深谷ねぎバターとともに」をご用意します。特製ルーに深谷ねぎの甘味とバターのコクが味に深みをあたえています。香ばしく焼き目をつけた深谷ねぎやヤングコーン、ズッキーニ、茄子にパプリカなど旬の夏野菜が彩りを添えます。



夏野菜カレー 深谷ねぎバターとともに

《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

ゆかり人 渋沢栄一 夏の味覚と肉料理フェアブッフエ

【料 金】大人[平日]5,500 円／[土・日・祝日]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 ＊8/13～8/15 は土・日・祝日料金

【お問い合わせ】Phone:(075)254-2534 ＊お盆期間(8/10～8/15)特別ディナー営業あり ＊8/16 送り火ディナー特別営業あり
＜新紙幣発行記念企画＞

平日 WEB 予約限定 大人通常 5,500 円を 4,638 円（しぶさわ）料金で提供

＊各種割引、ご優待の併用不可 ※事前にホテル公式サイトから WEB 予約が必要です。

土・日・祝日 WEB 予約限定 大人 2 名通常 12,000 円を 10,000 円 新紙幣ポッキリ料金で提供

＊現金支払いのみ(新旧紙幣は問わず) ※事前にホテル公式サイトから WEB 予約が必要です。

●メニュー一例

・群馬県産豚肉の味噌鍋

渋沢栄一誕生の地・埼玉県深谷市の名産「深谷ねぎ」と群馬県産豚肉を合わせた味噌鍋。明治維新で流行った「牛鍋」とともに食べられるようになり、渋沢栄一も西郷隆盛と食べたとされる「豚鍋」をアレンジして提供。群馬県は牛肉より豚肉の食文化。

・やきもち(おやき)

群馬県は米と小麦の二毛作が広く行われ、小麦の栽培が盛んで、小麦を主食とする粉食文化(うどんやもち、まんじゅうなど)が親しまれている。やきもちは小麦粉で丸く焼き上げる以外の決まりはなく、季節の野菜などを混ぜ合わせた地域差もある。

・ぎゅうてん

小麦を主食とする粉食文化から生まれた、お好み焼きに近い料理。鉄板にフライ返しなどでぎゅうっと押し付けることから「ぎゅうてん」と名付けられたと言われる。小麦粉、水、卵、キャベツなどが主原料。群馬県桐生市で古くから親しまれている料理。

・名物 鶏めし

群馬県の名物「鶏めし」。農業とともに畜産も盛んな群馬県では上質な鶏肉も育てられており、すき焼きや寄せ鍋などさまざまな料理に活用されている。薄切りにした鶏肉にたれを絡めてご飯にのせる「鶏めし」は県民、観光客問わず親しまれている。

・埼玉県産大和芋 しらすのコンフィ添え

埼玉県・群馬県の隠れた名産「大和芋」をしらすのコンフィとともに召し上がれます。低温の油でしっかりと火入れし、ホクホクとした食感と粘り、きめの細かい濃い味わいを愉しめます。利根川水系の良質な土壌が育む滋味あふれる一品です。

・ハンバーグ デミグラスソース

文明開化 懐かしの洋食シリーズ「ハンバーグ デミグラスソース」。パリ万博の視察、ヨーロッパ各国の訪問などで洋食文化に触れ、いち早く洋食を取り入れた渋沢栄一。文明開化とともに流行をみせる洋食の代名詞「ハンバーグ」はジューシーな旨味に、赤ワインベースの特製デミグラスソースを絡めて提供します。

◆カフェ レックコート

「夏野菜カレー 深谷ねぎバターとともに」 3,500 円

(サラダ、コーヒー または 紅茶付き)

埼玉県・群馬県の旬の夏野菜(深谷ねぎ、茄子、ズッキーニ、ヤングコーンなど)を彩りよく配したビーフカレーに深谷ねぎ入りのバターを浮かべ、コクと風味をプラス。焼き目をつけた夏野菜の芳ばしさとカレーのスパイシーな香りが夏を乗り切る元気をくれる一品です。



【提供時間】11:30～20:00(L.O.) 【お問い合わせ】Phone:(075)254-2517

《渋沢栄一と京都ホテル》

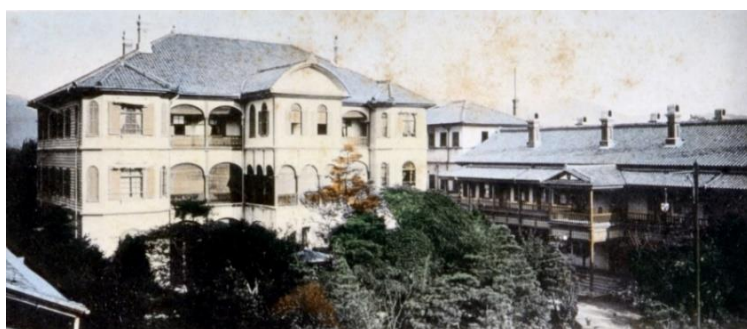
株式会社京都ホテルは伊藤博文などとも親交のあった実業家 前田又吉が 1888 年(明治 21 年)に創業。創業の 2 年後には、長州藩京屋敷跡、現在の「ホテルオークラ京都」が立つ場所に、京都では最初期となる洋館 3 階建ての本格的な西洋式ホテルを開業いたしました。渋沢栄一の伝記「青淵先生六十年史 第二巻」(1900 年／明治 33 年編纂)には、京都は日本を代表する景勝地であり、その地に相応しい宿泊施設が必要と考えた渋沢栄一から扶助を受けたという記述が残っています。また、当時建築を請け負った日本土木会社は、1887 年(明治 20 年)に渋沢栄一・大倉喜八郎・藤田伝三郎ら財界の大物によって設立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

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:岡田
〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162 / t-okada@kyotohotel.co.jp

*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。