



御食国と京都

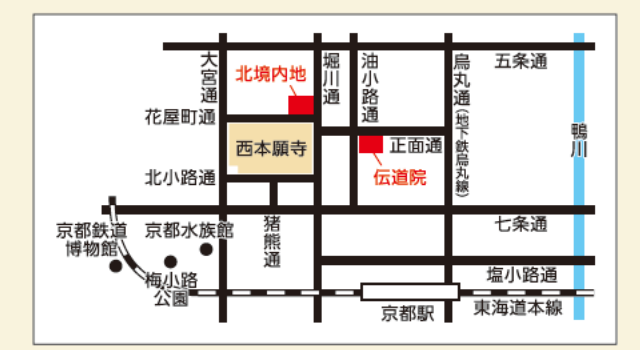
「御食国」は飛鳥・奈良時代より、皇帝や朝廷に地域色豊かな食材を献上してきた淡路・若狭・志摩の三地域。京都では「御食」と呼ばれたこれらの献上食材に支えられながら和食文化が発展。現代でも豊かな食材・食文化を有するそれぞれの地域は、「和食のふるさと」としてユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化を紡いでいます。



「御食国×京都」和食の祭典

2019年3月2日(土)・3日(日)
10:00~16:00 西本願寺北境内地および伝道院

昨年、淡路島で初開催、大好評を博した「御食国・和食の祭典」と、老舗料亭から郷土食まで京都の和食をまとめて味わえる「京都・和食の祭典」がコラボ。日本の伝統的な食文化「和食」を学び、味わい、体験できる「御食国×京都」和食の祭典に、どうぞお越しください。



主催/御食国・和食の祭典in京都実行委員会 日本料理文化博覧会実行委員会 協力/西本願寺 事務局:京都府商工労働観光部観光政策課 TEL.075-414-4854

美味なる都のいしずえ、お墨付きの食材たち。ディナー ¥4,000-¥7,000
「御食国」と詠まれた美味なる国の食材を惜しみなく [ディナーメニューはランチタイムにもお召し上がりいただけます。]

リーガロイヤルホテル京都 [B1F] 中国料理「皇家龍鳳」 Tel. 075-361-9222(直通) 17:00~21:00 京都 ディナー ¥7,000 14 POINT ●紹興風味漬け海鮮サラダ ●鮭とフカヒシの海菜包み 上湯スープ ●寒ブリと京豆腐の湯茶番蒸し ●合鴨のロースト しば漬け入り酸味ソース ●丸糸ねぎ入り海老味噌スープそば ●杏仁豆腐 抹茶ソースと黒豆入り中国カステラ	京都新阪急ホテル [B1F] 中国料理「白楽天」 Tel. 075-284-1114(直通) 17:30~20:30 若狭 ディナー ¥5,000 10 POINT ●前菜5種盛り合わせ ●蟹肉入りふかひれスープ 卵白仕立て ●伊勢海老(外国産)のルビーマト入りチリソース ●黒毛和牛の中華風ステーキ オイスターソース ●鱈の麒麟蒸し 魚香油かけ ●鶏肉と白煮の煮込みそば ●アーモンドミルク入り杏仁豆腐とマラーカオ	京都センチュリーホテル [2F] オールダイニング「ラジョウ」 Tel. 075-351-0085(10:00~20:00) 17:30~21:00 志摩 ディナー ¥5,500 11 POINT ●ブリ大根 ●華しいだけ(三重県産)のブルーテ エキュームを添えて ●伊勢まいいれの蒸し焼き ●青さのりと蕪のエスプーマ ●国産牛フィレのステーキ 金時人参のビュレを添えて ●コーヒー または 紅茶 ●パン	京都タワーホテル [3F] タワーテラス「ダイニングベにしろ」 Tel. 075-371-3370(10:00~20:00) 17:30~20:00 淡路 ディナー ¥6,000 12 POINT ●鯛のブランドの竹炭クロケット ●淡路産野菜と彩り野菜のカリグリュ仕立てレモンシヤム ●白菜のブルーテ 淡路大江のりのガレット ●淡路元気のりの赤アインズ ●アスパラチ、フィアグフのハイ包み 菜の花と淡路産ライム ●淡路牛のポッシュ 淡路産玉葱のビュレ ●淡路のミルクシヤム いちごのムース ●群馬県産の天然酵母パン ●プチフル ●コーヒー または 紅茶 ※お食事会場がレストランタワーテラスになる場合がございます。
京都 東急ホテル [B1F] 京料理「たん熊北店」Directed by M.Kurisu Tel. 075-343-3936(レストラン予約) 17:00~21:00 若狭 ディナー ¥7,000 14 POINT ●前菜 季節の八寸盛り合わせ ●造り 鱈 鮎 烏賊 など三種盛り ●焼物 福井産 寒鰯ステーキ ●煮物 丸大根 柚子味噌 人參 鶏葛煮 ●油物 鱈東寺揚げ 福井産野菜の天婦羅 ●汁物 味噌汁 ●御飯 黒豆御飯 ●香の物 四種 ●水物 季節の果物 または 甘味 ※2-3月はメニュー内容が変更になります。	新・都ホテル 2019年4月1日より、ホテル名称を都ホテル 京都八条へ変更いたします。 [1F] ダイニングカフェ＆バー「ロンド」 Tel. 075-662-7955(直通) 17:00~21:00 志摩 ディナー ¥4,000 8 POINT ●スモークサーモンとじゃがいも ひじきのミモザ風 グリーンマスタードソース ●帆立貝柱のグリリエ サフラン風味のベルモントソース ●本日のお魚 アサリと青さのりのスープ仕立て ●牛フィレ肉のポワレ カフェドパバリソース ●伊勢茶の香り ●パン ●デザート ●コーヒー または 紅茶	※改修工事のため、騒音が発生する場合がございます。 ホテルグランヴィア京都 [15F] スカイダイニング&ラウンジ「サザンコート」 Tel. 075-342-5523(直通) 17:30~21:00 京都 ディナー ¥6,000 12 POINT ●本日の前菜 ●本日のポスター ●京都産鯛のポワレ 大根ソースとタブナード ●牛肉のグリル 赤ワイン&チーズ 2種のソースで召し上げられ ●パン ●デザート ●コーヒー または 紅茶 ※3月はメニュー内容が変更になります。	ホテル京阪 京都 グランデ [2F] 地中海料理&ワイン・ビヤール「オクターヴァ」 Tel. 075-671-8909(直通) 17:00~22:00 淡路 ディナー ¥4,500 9 POINT ●淡路産鯛のカルパッチョ バルミザンと菊菜のクーリー ●鯛のクリームスープ ●鶏と冬野菜の煮込み 柑橘の香り ●牛フィレ肉と淡路産玉葱のロースト マスタードソース ●パン ●コーヒー または 紅茶

ポイントを集めると、もれなくステキな賞品をプレゼント!
賞品応募・賞品引き換え期間 2019年1月11日(金)~4月5日(金)

期間中、各ホテルの「シェフの饗宴」ランチまたはディナーのご利用でスタンプカードにスタンプを1つ差し上げます。

90 POINT	9,000円相当のホテルお食事券	70 POINT	8ホテル共通 ランチ券 2枚	35 POINT	8ホテル共通 ランチ券 1枚
----------	------------------	----------	----------------	----------	----------------

さらに抽選で

3ホテル賞	3つのホテルのスタンプ獲得で8ホテル共通 キーセット券1枚	ペーパー賞	お食事券 40組(80名)様
スタンプ 2つ以上獲得で		ペーパー賞	お食事券 40組(80名)様
		御食国賞	御食国×京都「特産品セット」10名様

※スタンプカードはおひとり様1枚とさせていただきます。各ホテル「シェフの饗宴」開催レストランでご利用いただけます。※スタンプカードを2枚以上お持ちの場合、それぞれのポイントのカードへまとめることはできません。※賞品に交換される際は各ホテル「シェフの饗宴」開催レストランでお申し出ください。※途中で賞品に交換された場合は最初からのスタートとなります。※1枚のカードでも重複メニューのご利用はポイントに追加されません。※「シェフの饗宴」メニュー以外のご利用はポイント対象外です。※90ポイントの賞品は各自負担となります。いずれかのホテルのお食事券を2019年4月30日まで有効とさせていただきます。※お食事券の各ホテルの指定は承りかねます。予めご了承ください。※ランチ券は2019年4月1日(月)~6月30日(日)に開催ホテルにてご利用いただけます。※本企画は今回をもって終了させていただきます。

メニューに関するお問い合わせ、ご予約は各ホテルレストランまで 公式サイト www.kyoto-chef.com

本企画に関するお問い合わせ 京都駅周辺8ホテル共同企画「総合事務局(京都タワーホテル内)」 TEL.075-371-3115(直通) 9:00~18:00(土日祝除く)

シェフの饗宴

vol.78 最終回

in KYOTO 京都駅周辺 ホテル共同企画

開催期間 2019.1.11 FRI ▶ 3.31 SUN

ランチ ¥2,500-¥3,500
ディナー ¥4,000-¥7,000

都の食を支えた美味し里、「御食国」のめぐみが織りなす美味なるひとときを。

ステキな賞品をプレゼント
スタンプラリー開催

1991年より続いた本企画は、第78回をもって終了させていただきます。長らくのご愛顧、誠にありがとうございます。今後とも京都駅周辺8ホテルを何卒よろしく願いいたします。



リーガロイヤルホテル 京都

中国料理
B1F 「皇家龍鳳」
Tel. 075-361-9222 (直通)
11:30~14:30

ランチ **¥3,500** 7 POINT

- 京みず菜と海鮮入りサラダ 花生油の香り醤油
- 生鮭入りフカヒレスープ
- 杜鰈と唐辛子の豆鼓炒め
- 豚バラ肉の梅酒風味蒸し えびいもとともに
- 九条ねぎ入り海老味噌スープそば
- 杏仁豆腐 抹茶ソース

甲谷 慎三
[白ワイン] シャトー・メルシャン 藍霞
グラス **¥900**

※00月はメニュー内容が変更になります。



京都新阪急ホテル

中国料理
B1F 「白楽天」
Tel. 075-284-1114 (直通)
11:30~14:30

ランチ **¥2,500** 5 POINT

- 前菜3種盛り合わせ
- 茸入りスープ
- 大海老と谷田部ねぎの四川唐辛子炒め
- 鶏肉と上庄さといもの蒸し物 豆豉風味
- 点心2種(翡翠餃子・蟹肉焼売)
- 又焼入り炒飯
- アーモンドミルク入り杏仁豆腐

岡部 力三
[白ワイン] シャトー・メルシャン 朝霞
グラス **¥900**



京都 センチュリーホテル

オールデイダイニング
「ラジョウ」
Tel. 075-351-0085 (レストラン総合受付)
11:30~14:30

ランチ **¥3,500** 7 POINT

- 夢しいたけ(三重県産)のブルーチー エキュームを浮かべて
- 伊勢まじりの蒸し焼き 青さのりと薫のエスプーマ
- 鹿肉のミートローフ 赤ワインソース
- 金時人参のピューレを添えて
- コービー または 紅茶
- パン

渡辺 智哉
[白ワイン] シャトー・メルシャン 山梨マスカットベリーA
グラス **¥900**

※改装工事の為、騒音が発生する場合がございます。



京都タワーホテル

タワーテラス
「ダイニングベにしろ」
Tel. 075-371-3370 (レストラン予約)
11:30~14:00

ランチ **¥2,500** 5 POINT

- 鯛のブランドの竹炭クロケット 紅芯大根のピクルス
- 淡路産野菜と彩り野菜のガクゲイロ仕立て 金猪豚の生ハムと平岡農園のレモンジャム
- 白菜のポターージュ 淡路大江のりと 西京みそのガレット
- 淡路元氣どりのコックオヴアン風 淡路産玉葱のカラメリゼ
- 群馬県桐生の天然酵母パン
- プチフール ●紅茶 または コーヒー

川崎 敬太郎
[ロゼワイン] シャトー・メルシャン ももいろ
グラス **¥900**

※お食事会場が「レストラン タワーテラス」になる場合がございます。

シェフの饗宴 vol.78 最終回

開催期間 2019 1.11 FRI ▶ 3.31 SUN

in KYOTO 京都駅周辺 ホテル共同企画

万葉のいにしえに 想いを馳せて

食の宝庫と呼ぶにふさわしい 「御食国」の味わいをふんだんに。

ランチ **¥2,500 - ¥3,500**

【裏面のディナーメニューはランチタイムにもお召し上がりいただけます。】

協力会社：メルシャン株式会社



京都 東急ホテル

B1F 京料理「たん熊本店」
Directed by M.Kurisu
Tel. 075-343-3936 (レストラン予約)
11:30~14:00

ランチ **¥3,500** 7 POINT

- 先附 小鉢三種
- 造り 鯛 鮎など三種盛り
- 温物 寒鰯と福井産野菜を使った 酒粕紙鍋
- 油物 とみつ金時と福井サーモンの あられ銀鱈 青唐
- 止餠 味噌汁
- 御飯 黒豆御飯
- 香の物
- 水物 季節の果物 または 甘味

中嶋 卓一郎
[白ワイン] シャトー・メルシャン 山梨甲州
グラス **¥900**

※2・3月はメニュー内容が変更になります。



新・都ホテル 2019年4月1日より、ホテル名称を「新ホテル 京都八条」へ変更いたします。

1F ダイニングカフェ & バー 「サロンド」
Tel. 075-662-7955 (直通)
11:30~17:00

ランチ **¥3,000** 6 POINT

- スモークサーモンとじゃがいも ひじきの ミモザ風 グリーンマスタードソース
- 本日のお魚 アサリと青さのりのスープ仕立て
- 牛肉の煮込み 和風シャリアピンソース
- 伊勢茶の香り
- パン
- デザート
- コーヒー または 紅茶

嶋田 行秀
[白ワイン] シャトー・メルシャン 山梨甲州
グラス **¥900**



ホテルグランヴィア京都

15F スカイダイニング&ラウンジ 「サザンコート」
Tel. 075-342-5523 (直通)
11:30~15:00

ランチ **¥2,500** 5 POINT

- ハーフプフェ (前菜/サラダ/パン/スープ)
- メインディッシュ (二種より一品をお選びください) マネアじわいどりのジャークチキン マサマンカレーソース
- 京都産鰯のポワレ 大根ソースとタブナード
- コーヒー または 紅茶

伊藤 亮介
[白ワイン] シャトー・メルシャン 山梨マスカットベリーA
グラス **¥900**

※3月はメニュー内容が変更になります。



ホテル京阪 京都 グランデ

2F 地中海料理&ワイン・ビアバル 「オクターヴィア」
Tel. 075-671-8909 (直通)
11:30~14:30

ランチ **¥3,000** 6 POINT

- 淡路産鯛のカルパッチョ パルメザンと菊菜のクーリー
- 本日のスープ
- 九条葱とベーコンのクリームパスタ
- 仔牛肉とモッツアレラのグラチネ
- 淡路産玉葱のロースト添え
- パン
- コーヒー または 紅茶

辻 泰志
[白ワイン] シャトー・メルシャン 藍霞
グラス **¥900**

京都

みやことしての京都では、伝統と革新の歴史に裏打ちされた食文化を、「御食国」としての京都では、三大ぶり漁場や京野菜、お茶の一大生産地、最高クラスのジビエなどを使って「美味しい=日常」の食文化を楽しめます。あなたの知らない京都を味わいに、ぜひお越しください。

淡路

「古事記」の冒頭を飾る「国生み神話」。その中で淡路島は、伊弉諾尊・伊弉冉尊が最初に生んだ島とされ、島内には伊弉諾神宮や上立神岩など、神話にまつわるスポットが多く存在します。また、古来「御食国」と呼ばれ、現在も鱧やふぐ、淡路ビーフ、玉葱など豊富な食材に恵まれています。

志摩

温暖な気候の三重県は、豊かな森を抱き日本有数の降水量を誇ります。森に降った雨は、伊勢平野や上野盆地を潤し農産物や地酒を育みます。また、遠浅の伊勢湾やリアス式海岸が続く熊野灘へ注ぐ良質の水は、多種多様な水産物に豊富な栄養をもたらしています。海や山が織りなす自然が育てた三重の食材をお楽しみください。

若狭

本州のほぼ中央に位置し、西側は日本海、東側は1,000m級の山稜が連なる福井県。寒暖の差が大きく、清らかな水に恵まれ、美味なる海山里の幸が育まれます。中でもリアス式海岸の若狭湾は魚に好環境な陸棚漁場が広がり、複雑な潮の流れと日本海固有の水の影響により、一年を通して多彩な魚介類が楽しめます。

美味しさと満足をプラスする おもてなしメニュー

「シェフの饗宴」にさらなるご満足をプラスする ワンコインメニューをご用意いたしました。

L — ランチ
D — ディナー

各ホテル共通料金 **¥500**

リーガロイヤルホテル 京都

1・D・F ¥500 北京ダック

※すべての料金には消費税・サービス料が含まれております。 ※営業時間はラストオーダー時間です。 ※各曜日別・優待の適用はホテルによって異なります。各ホテルにお問い合わせください。 ※仕入れの都合によりメニュー内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。 ※メニュー、レストランに関するお問い合わせ、ご予約は各ホテルレストランまでご連絡ください。 ※写真はすべてイメージです。

京都新阪急ホテル

1・D・F ¥500 北京ダック

※すべての料金には消費税・サービス料が含まれております。 ※営業時間はラストオーダー時間です。 ※各曜日別・優待の適用はホテルによって異なります。各ホテルにお問い合わせください。 ※仕入れの都合によりメニュー内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。 ※メニュー、レストランに関するお問い合わせ、ご予約は各ホテルレストランまでご連絡ください。 ※写真はすべてイメージです。

京都タワーホテル

1・F ¥500 淡路のミルクジャム いちごのムース

※すべての料金には消費税・サービス料が含まれております。 ※営業時間はラストオーダー時間です。 ※各曜日別・優待の適用はホテルによって異なります。各ホテルにお問い合わせください。 ※仕入れの都合によりメニュー内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。 ※メニュー、レストランに関するお問い合わせ、ご予約は各ホテルレストランまでご連絡ください。 ※写真はすべてイメージです。

京都 東急ホテル

1・D・F ¥500 魚料理にオマール海老をプラス

※すべての料金には消費税・サービス料が含まれております。 ※営業時間はラストオーダー時間です。 ※各曜日別・優待の適用はホテルによって異なります。各ホテルにお問い合わせください。 ※仕入れの都合によりメニュー内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。 ※メニュー、レストランに関するお問い合わせ、ご予約は各ホテルレストランまでご連絡ください。 ※写真はすべてイメージです。

ホテルグランヴィア 京都

1・D・F ¥500 苺のムース 苺のソースを添えて

※すべての料金には消費税・サービス料が含まれております。 ※営業時間はラストオーダー時間です。 ※各曜日別・優待の適用はホテルによって異なります。各ホテルにお問い合わせください。 ※仕入れの都合によりメニュー内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。 ※メニュー、レストランに関するお問い合わせ、ご予約は各ホテルレストランまでご連絡ください。 ※写真はすべてイメージです。

ホテル京阪 京都 グランデ

1・D・F ¥500 パルフェに見立てた木苺のムース

※すべての料金には消費税・サービス料が含まれております。 ※営業時間はラストオーダー時間です。 ※各曜日別・優待の適用はホテルによって異なります。各ホテルにお問い合わせください。 ※仕入れの都合によりメニュー内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。 ※メニュー、レストランに関するお問い合わせ、ご予約は各ホテルレストランまでご連絡ください。 ※写真はすべてイメージです。

御食国は、豊かな自然が育んだ最高級食材の宝庫。