

**「リーガロイヤルホテル京都」副総料理長 兼**  
**「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」シェフ なかた ひろし 中田 宏**  
**『平成 30 年観光関係功労者国土交通大臣表彰』受賞記念**  
**「美食の会」開催**  
**期間：2018年6月21日（木）～25日（月）【5日間限定】**

リーガロイヤルホテル京都（京都市下京区東堀川通り塩小路、総支配人・萩田 勝紀）は、「リーガロイヤルホテル京都」副総料理長 兼、最上階の回転展望レストラン「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」シェフ 中田 宏（なかた ひろし）が『平成 30 年観光関係功労者国土交通大臣表彰』を受賞したことを記念し2018年6月21日（木）から25日（月）の5日間、「美食の会」を開催します。

◆  
**「観光関係功労者国土交通大臣表彰」**は、観光関係事業に多年精励し、功績顕著な方に、国土交通大臣から表彰されます。今年度はホテル業関係9名、旅館業関係8名、旅行業関係3名、観光レストラン業関係1名が受賞し、2018年4月23日（月）に国土交通省内で表彰式が行われました。

中田 宏は、1978年に株式会社ロイヤルホテルに入社。リーガロイヤルホテル京都のレストランや宴会、リーガロイヤルホテル（大阪）の「レストラン シャンボール」での経験を経て、1994年に本場、フランスの三つ星レストラン「ジョルジュ・ブラン」で研鑽を積みました。帰国後、「懐石フランス料理 グルマン橋」やホテル最上階にある回転展望レストラン「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」のシェフを勤め、2017年4月にリーガロイヤルホテル京都 副総料理長に就任し、「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」のシェフも兼任しています。

今回、5日間限定で受賞記念メニューをご用意し、長年培ったフランス料理の技をお愉しみいただけます。

◆  
 詳細については次の通りです。

**『平成 30 年観光関係功労者国土交通大臣表彰』受賞記念「美食の会」開催 概要**

- 【開催店舗】 フレンチダイニング トップ オブ キョウト(14階)
- 【開催期間】 2018年6月21日（木）～25日（月）
- 【開催時間】 デイナー 17:00～21:30（ラストオーダー21:00）
- 【料 金】 デイナーコース 19,008円

《メニュー》

- ・食前のお愉しみ
- ・オマール海老のミキユイ  
ホワイトアスパラガスとサマートリュフ
- ・フォワグラとシャンピニオンデュクセルのカダイフ包み揚げ
- ・毛蟹のロワイヤル 生うにのエキユーム
- ・キジハタ（アコウ）と賀茂なすのブレゼ 紫蘇の香りのアクセント
- ・黒毛和牛のフィレステーキ エシャロットソース
- ・デザート
- ・小菓子
- ・コーヒー または 紅茶



↑『平成30年観光関係功労者国土交通大臣表彰』を受賞した副総料理長 中田 宏

※上記料金は税金・サービス料を含みます。

**■お客様お問い合わせ先■**  
 リーガロイヤルホテル京都  
 「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」  
 075-361-9221（直通）

\*\*\* 本件に関する問い合わせ先 \*\*\*  
 リーガロイヤルホテル京都 グループサービスチーム 販売促進担当 片桐・長谷川  
 〒600-8237 京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地  
 TEL: 075-361-9149（直通） / FAX: 075-361-9150