

暑い夏にぴったりなスタミナ満点のお肉料理を5店舗のレストランで楽しむ！

食べましょうお肉料理 魅せましょうシェフの技

期間：2018年7月1日（日）～8月31日（金）

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・荻田 勝紀）では、2018年7月1日（日）から8月31日（金）まで、レストラン5店舗にて『**食べましょうお肉料理 魅せましょうシェフの技**』がテーマのメニューを販売します。

◆
京都市内ホテル初の認定「近江牛」指定店「鉄板焼 葵」のディナーのオードブルでは、目の前でしゃぶしゃぶした牛肉をドライアイスの冷気で冷やす「牛肉の冷製しゃぶしゃぶを目の前で」をご用意。「オールデイダイニング カザ」のビュッフェでは、「豚肉のロティ ハワイ風」や「鶏もも肉のグリル ハーブの香り」などをライブキッチンにあるグリラーでシェフが目の前で調理。「中国料理 皇家龍鳳」のメイン料理では、香りが食欲をそそる「骨付きラムの黒胡椒風味」が愉しめます。

◆
その他の店舗でも、暑い夏にスタミナがつくお肉料理と長年培ったシェフの技をお楽しみいただけます。

◆
詳細については次頁の通りです。

◆◇◆ 『食べましょうお肉料理 魅せましょうシェフの技』 概要 ◆◇◆

- ◆販売店舗
- フレンチダイニング トップ オブ キョウト（14階）
 - オールデイダイニング カザ（1階）
 - 鉄板焼 葵（地下1階）
 - 懐石フランス料理 グルマン橋（地下1階）
 - 中国料理 皇家龍鳳（地下1階）

- ◆販売期間 2018年7月1日（日）～8月31日（金）



（写真左）鉄板焼 葵の「牛肉の冷製しゃぶしゃぶを目の前で ベビーリーフと香味野菜を添えて」

（写真右上）オールデイダイニング カザのビュッフェ お肉料理イメージ

（写真右下）中国料理 皇家龍鳳の「骨付きラムの黒胡椒風味」



フレンチダイニング トップ オブ キョウト

- ◆販売時間 ランチ 11:30~14:30 (ラストオーダー14:30)
 ディナー 17:00~21:30 (ラストオーダー21:00)
 ※8月16日は ディナー特別営業につき下記時間にて営業となります。
 11:30~13:30 (ラストオーダー 12:00)

◆メニュー・料金

ランチ『アムール』 5,346円

- ・食前のお愉しみ
- ・炙りマグロと彩り夏野菜のゼリー寄せ 枝豆ムース
- ・冷たいとうもろこしのクリームとフォワグラのカナッペ
- ・お魚のワイン蒸し バジル香る白ワインとトマトの軽いバターソース
- ・丹波地どりの網焼きとパテ ソースリヨネーズ
- ・おすすめデザート
- ・コーヒー または 紅茶



↑ランチ「アムール」

ディナー『リュヌ』 11,880円 ※除外日: 8/16

- ・フォワグラのメダイヨンと烏賊 帆立貝 すもものマリネ
- ・ルッコラとういきょうのピュレ
- ・ビールで煮込んだ近江牛と賀茂なすのブルーテ
- ・サマートリュフを添えて
- ・鱧のムニエル “ミモザ風” シャンパンヴィネガーの軽いバターソース
- ・クリスマスに焼き上げた仔牛ロースとシャンピニオンデュクセルのパネ
- ・香り豊かな赤ワインとブルーベリーのソース
- ・おすすめデザート
- ・コーヒー



↑ディナー「リュヌ」

オールデイダイニング カザ

- ◆販売時間 ランチ [1部] 11:30~13:00 / [2部] 13:30~15:00
 ディナー 《平日》 17:30~21:00 (最終受付 19:30) ※90分制
 《土・日・祝》 [1部] 17:30~19:00 / [2部] 19:30~21:00

◆料金

《ランチビュッフェ》

- 平日: 大人 3,000円、小学生 (7~12歳) 1,500円、幼児 (4~6歳) 800円
 土・日・祝: 大人 3,500円、小学生 (7~12歳) 1,750円、幼児 (4~6歳) 800円

《ディナービュッフェ》

- 平日: 大人 4,700円、小学生 (7~12歳) 2,350円、幼児 (4~6歳) 1,200円
 土・日・祝: 大人 5,000円、小学生 (7~12歳) 2,500円、幼児 (4~6歳) 1,200円

※3歳以下のお子様は無料。

※70歳以上のお客様は30%割引

※8/13~16はランチ・ディナーともに土・日・祝料金、ディナーも2部制となります。

◆メニュー

〈ライブキッチン〉

- ・牛肉のロースト 塩麴マリネ《ディナー限定》
- ・豚肉のロティ ハワイ風
- ・鶏もも肉のグリル ハーブの香り
- ・とうもろこしのガレット仕立て

〈ディナー限定おすすめメニュー〉

- ・フォワグラのムースとシューケット・サレ
- ・“ハニーコム” フロマーージュとドライフルーツを添えて
- ・牛肉のビール煮込み フランドル風

〈おすすめメニュー〉

- ・ソールズベリーステーキとブリオッシュ ピンチョス仕立て
- ・桃とトマトの冷製カッペリーニ
- ・トマトと鶏肉のカレー タヒチ風
- ・枝豆とインゲンのペペロンチーノ
- ・鱧の落とし ガスパチョソース
- ・ムール貝のトマト煮込み ターラント風
- ・ビーフとポテトのピッツア プルコギ風

〈デザート〉

- ・KAZA 特製ココナッツシャーベット
- ・蜂蜜レモンムース
- ・マンゴータルト

他にも多種、多様にお料理を取り揃えております。



↑ビュッフェイメージ

鉄板焼 葵

◆販売時間 ランチ 11:30~14:30 (ラストオーダー14:30)
ディナー 17:00~21:30 (ラストオーダー21:00)

◆メニュー・料金

『葵ランチ』 全8品 5,703円

『葵ディナー』 15,444円

- ・シェフの一品
- ・牛肉の冷製しゃぶしゃぶを目の前で ベビーリーフと香味野菜を添えて
- ・夏野菜の冷製スープ ハーブオイルとともに
- ・活鮑の鉄板焼 京都府産茄子のクーリー添え
- ・葵特製 きくらげ入りミックスサラダ
- ・焼き野菜
- ・黒毛和牛フィレ または ロース (80g) の鉄板焼
- ・牛肉しぐれ煮と梅肉の冷たいほうじ茶の茶漬け
または 牛肉しぐれ入りガーリックライス または 御飯
(いずれも 赤出汁 香の物付)
- ・パイナップルのスフレグラス 柚子のシャーベット添え
- ・コーヒー または 紅茶



↑鉄板焼イメージ



↑葵ランチ

懐石フランス料理 グルマン橘

◆販売時間 ランチ 11:30~14:30 (ラストオーダー14:30)
ディナー 17:00~21:30 (ラストオーダー21:00)

◆メニュー・料金

『ランチ 都』 4,752円

- ・サーモンの漬け炙りと夏野菜のアスピック 京豆腐のドレッシング
- ・丹波地どりのパロティーヌ シフォナードサラダ
京都松野醤油古式醸造もろみのサバイオンソース
- ・冷製とうもろこしのエスプーマとコンソメジュレ
- ・【メインディッシュは下記より一品お選びください。】
- 京丹波ぼーくのミラノ風カツレツ 京都産野菜の彩り
- お魚と小海老のア・ラ・ヴァプーブル 南仏風レギュームとともに
京都産野菜の彩り
- 黒毛和牛サーロインの網焼き 京都産野菜の彩り (+1,782円)
- 黒毛和牛フィレ肉の網焼き 京都産野菜の彩り (+2,376円)
- ・《オプションメニュー》グルマン橘 特製ビーフカレー (+594円)
- ・選べるデザート



↑ディナー 華

『ディナー 華』 全9品 9,504円

中国料理 皇家龍鳳

◆販売時間 ランチ 11:30~14:30 (ラストオーダー14:30)
ディナー 17:00~21:30 (ラストオーダー21:00)

◆メニュー・料金

『口福ランチ』 4,752円

- ・トリッパの煮込み入り前菜の盛り合わせ
- ・フカヒレスープ トムヤムクン風味
- ・蟹爪の揚げ物 スイートチリソース添えと小籠包
- ・白身魚と野菜の炒め
- ・骨付きラムの黒胡椒風味
- ・【下記よりテーブル単位で一品お選びください。】
- 冷麺
- 土鍋で煮込んだ料理長こだわりの麻婆豆腐 御飯またはおそばとともに
- ・皇家龍鳳 自家製の杏仁豆腐



↑骨付きラムの黒胡椒風味



↑優花ディナー

『優花ディナー』 全8品 10,692円

※上記料金は税金・サービス料を含む。※写真はすべてイメージです。

■お客様お問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル京都 075-341-1121 (代表)

*** 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松明町1番地
TEL: 075-361-9149 (直通) / FAX: 075-361-9150