

「森の京都」の恵みをふんだんに使った 「“森の京都” レストランフェア」を11月から開催

平成28年10月20日
京都府企画理事付
京都府広報課
(075-414-4119)
ホテルグランヴィア京都
営業推進室広報
(075-342-5510)

京都府及び関係市町等では、京都府中部地域を「森の京都」として、豊かな自然や恵みに包まれた地域の魅力を体験していただく取り組みを行っています。

今回、この森の京都の魅力を多くの方に知っていただき、このエリアに足を運んでいただきたい京都府と、海外含め多くの観光客の方などが利用される JR 京都駅にあり、「京都」の食や文化を利用者に提供したいホテルグランヴィア京都との思いとが一致し、「“森の京都” レストランフェア」を11月1日から2か月間展開することとなりましたので、お知らせします。

この秋の実りの季節にあわせて、ホテルグランヴィア京都の「日本料理 浮橋」において、「森の京都」エリアの食材と井鉢にもこだわった「森の京都丼」を提供するほか、ホテル直営の料飲施設8店舗において「森の京都」の食材を使った料理を提供します。

また、料理の提供のほかにも、ショップでは森の京都エリアの小松菜を使ったパンの販売、「森の京都」をテーマにしたロビー展示など、ホテルグランヴィア京都と連携した取り組みを展開していきますので、事前の周知及び取材いただきますようお願いいたします。

また、今後も継続して、ホテルグランヴィア京都と連携し、共同開発したメニューの提供を「森の京都」エリアでも展開する予定です。詳細は後日ご案内させていただきます。



食材から井鉢まで“森の京都”にこだわった「日本料理 浮橋」で提供する「森の京都丼」

“森の京都” レストランフェア

- (1) 開催時期 平成28年11月1日(火)～12月31日(土)
- (2) 開催店舗 ホテルグランヴィア京都 直営料飲施設 下記8店舗
・日本料理「浮橋」 ・スカイラウンジ「サザンコート」 ・レストランテ「ラ・リサータ」
・フランス料理「ラ・フルール」 ・鉄板焼「五山望」 ・カフェレストラン「ル・タン」
・ロビーラウンジ「グランジュール」 ・ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」
- (3) 使用食材等(一例)

京都産和牛、丹波黒どり、京丹波高原豚、九条ねぎ、京丹波大黒本しめじ、みず菜、聖護院だいこん、菊菜、赤万願寺とうがらし、丹波産コシヒカリ、丹波黒大豆、小松菜、美山チーズ、丹波あじわいどり など



日本料理「浮橋」で提供される「森の京都丼」の丼鉢は、南丹市工芸家協会会長の熊本一哉^{くまもといちや}さん制作のものです。丼鉢は、森の京都の6つの市町を描く6種類。

陶芸家：熊本 一哉(くまもといちや)氏

南丹市在住、工房は京丹波町。森の京都エリアに移住し約25年、四季を感じながら制作。森の京都の魅力も表現。
(南丹市工芸家協会会長)



今回の丼鉢のイメージ

【森の京都とは】

京都府中部地域(亀岡市、南丹市、京丹波町、福知山市、綾部市、京都市右京区京北)の森の京都は、京都市中心部から約1時間と近く、芦生の森や大江山をはじめとする豊かな自然、森や田畑が織りなす里地里山の素晴らしい景観、鮎や丹波くりや北山杉などの森の恵み、人と人とのつながりのある豊かな暮らしが残る地域です。

[森の京都](#) [検索](#)

“森の京都” レストランフェアの詳細については添付資料を参照ください。

問合せ先

本企画について 京都府広報課 藤岡・浅井 075-414-4119

レストランフェアについて ホテルグランヴィア京都

- ・報道関係者窓口…広報担当 福田・今村 075-342-5510(直通)
- ・一般利用者窓口…各料飲施設へ 075-344-8888(ホテル代表)

News Release

2016年10月20日

報道関係者各位


森の京都 × 
ホテルグランヴィア京都
恵み多き“森の京都”の食材を味わう！
「“森の京都”レストランフェア」開催のお知らせ

ホテルグランヴィア京都（京都市下京区 代表取締役社長:中村 仁）は、2016年11月1日（火）から12月31日（土）の期間、ホテル直営料飲施設8店舗において、京都府中部地域6市町の魅力的な食材をメニューに取り入れた「森の京都」レストランフェアを開催します。


森の京都

この企画は、森林が総面積の約8割を占める京都府中部地域6市町（亀岡市、南丹市、京丹波町、福知山市、綾部市、京都市右京区京北）の豊かな森と美しい水が育む魅力的な風土や産物等の周知を目的に、京都府と関係市町等が本年度実施中の“森の京都”キャンペーンに賛同して実施するものです。（左記:森の京都ロゴマーク）

「森の京都」レストランフェアは、ホテルグランヴィア京都が直営する館内料飲施設8店舗において開催するもので、豊かな自然の中で丁寧に育てられたお肉や野菜などの“森の京都”自慢の食材を、ホテルの和洋それぞれの料理人が持つ“技”を駆使して考案した地産地消メニューを各店舗で提供します。その中でも、日本料理 浮橋 で提供する「森の京都丼」は、食材のみならず器まで、すべて“森の京都”エリアで作られた素材にこだわり、浮橋料理長の石山が、自ら窯元へ出向き器の試作段階から関わったオリジナルの丼鉢に、丹波牛、丹波黒どり、京丹波高原豚、京丹波大黒本しめじ、九条ねぎ、みず菜、丹波産コシヒカリ等の食材を盛り付ける渾身の一品です。

味噌汁
・黒豆味噌 ・小松菜 ・湯葉



漬物
美山の若しば漬



黒豆出汁茶



味噌
・ビーマン味噌 ・山椒味噌



森の京都丼



森の京都丼

- ・丹波牛のロースト
- ・丹波黒どりの旨味揚げ
- ・京丹波高原豚のつみれ煮
- ・京丹波大黒本しめじと菊菜の天婦羅
- ・九条ねぎ ・みず菜 ・聖護院だいこん
- ・赤万願寺とうがらしパウダー ・丹波産コシヒカリ

おいしいお召し上がり方

まずは、そのまま素材本来の食感と旨みを味わい、
 ぐに、黒豆出汁茶をかけて香りたつ風味を愉しむ。
 お好みて、別添えの味噌を合わせて味に深みを。
 “森の京都”の奥深い味わいをご堪能ください。



【日本料理 浮橋 で提供する「森の京都丼」イメージ ※写真は次頁】

ホテルグランヴィア京都 “森の京都”レストランフェア

【開催期間】：2016年11月1日(火)～12月31日(土) ※ディナーメニューのみ12月30日(金)まで

【開催店舗】：ホテルグランヴィア京都 直営料飲施設 8店舗 ※詳細は下記をご参照ください。



日本料理 浮橋 (M3F) 「森の京都丼」

“森の京都”の豊かな自然が育んだ、贅沢な美味しさを一つにギュッと詰め込んだ「森の京都丼」。素材はもちろん器まで、“森の京都”エリアで作られたものを使用しました。

- ・昼食 (11:30～14:00 L/O) お一人様 2,500 円
- ・夕食 (17:00～21:00 L/O) お一人様 4,500 円
- ※夕食はセットメニューとして 12/30(金)まで提供



カフェレストラン ル・タン (2F)

「森の京都”ランチ&ディナーバイキング」

恵み多き“森の京都”からとびきりの素材が到着！豊かな食材にひらめきを得た豊富なメニューに、地元食材の宝庫「たわわ朝霧」から届く新鮮野菜が楽しめる“森の京都・お野菜マルシェ” サラダコーナーなど魅力満載です。おすすめは、ディナーバイキングで提供する「森の京都バーガー」。ご当地しょうゆを使った照り焼きソースで仕上げた京都産ブランド豚のパティと、亀岡産キャベツのコールスローを壬生菜入り自家製バンズでサンドしたシェフ渾身の一品です。

- ・ランチ：1部 11:30～13:00、2部 13:30～15:00(90分制)
大人 平日 2,900 円、土日祝 3,500 円
小学生 平日 2,000 円、土日祝 2,400 円
3歳以上～小学生未満、全日 1,450 円
- ・ディナー：1部 17:30～19:00、2部 19:30～21:00(90分制)
大人 全日 4,900 円
大人(60歳以上) 全日 3,900 円
小学生 全日 3,000 円
3歳以上小学生未満 全日 2,150 円

※ディナーバイキングは 12/30(金)まで〔除外日 12/22(木)～12/25(日)〕

★ ★ ★

「森の京都”スイーツバイキング」

スイーツバイキングにも“森の京都”の恵みが登場！渋皮付きの丹波栗甘露煮を使った「丹波くりまるごとモンブラン」に、美山のお酒がほんのり香る「丹波くりのロールケーキ」、その他にも「丹波牛乳のプリン」など、ご当地の食材が大活躍です。

- 【毎日開催】アフタヌーンスイーツバイキング(15:30～16:45)
大人 全日 3,500 円
小学生 全日 2,200 円
3歳以上～小学生未満、全日 1,500 円

- 【木・金・土開催】ナイトスイーツバイキング (21:30～23:00)
大人 全日 3,200 円
小学生 全日 2,000 円
3歳以上～小学生未満、全日 1,200 円

※スイーツバイキングは 12/30(金)まで〔除外日 12/22(木)～12/25(日)〕



ホテルグランヴィア京都 “森の京都”レストランフェア



スカイラウンジ サザンコート (15F) 「“森の京都” ランチ」

京都産のお米を使ったバターライスに、サッとクリームソースで煮た“丹波あじわいどり”のフリカッセをのせて、愛らしい小かぶなど京都産の野菜で彩りました。

- ・ランチ (11:30～14:30 L/O) お一人様 2,200 円
- ・海の幸とじゃがいもの香草バター焼き 季節のサラダとバケット添え
- ・本日のスープ ・丹波あじわいどりのフリカッセ 森の京都の彩り
- ・パン ・デザート ・コーヒー / 紅茶



フランス料理 ラ・フルール (15F) 「“森の京都” 和牛ランチ」

森の京都で肥育された京都産和牛を、優雅なフレンチでご提供します。旨みを閉じ込めたローストと、弱火でじっくり蒸し煮にしたブレゼの2品が楽しめる贅沢なランチコースです。

- ・ランチ (11:30～14:30 L/O) お一人様 7,300 円相当が 4,300 円
- ・アミューズ ・本日の前菜 ・お野菜のブルーテ
- ・京都産和牛“森の京都”のお野菜と共に
- ・パン ・デザート ・コーヒー / 紅茶



鉄板焼 五山望 (15F) 「“森の京都” 季節のシェフお薦めランチ」

森の京都で肥育された京都産和牛のロースを味わう贅沢な鉄板焼ランチコース。九条ねぎや京丹波大黒本しめじなど、こだわり野菜も ふんだんに取り入れました。

- ・ランチ (11:30～14:30 L/O) お一人様 7,000 円
- ・先付 ・カンパチ昆布締め炙り ・蕪のポタージュスープ ・真鯛と茸の鉄板焼 甲殻類のクリームソース ・京都産和牛ロース(70g)の鉄板焼 山葵添え ・焼野菜(京丹波大黒本しめじ、九条ねぎ) ・サラダ
- ・ご飯 味噌汁 香の物 ・デザート ・コーヒー / 紅茶 / ハーブティー



リストランテ ラ・リサータ (15F) 「“森の京都” ランチコース B」

パスタ 4 種、メイン 3 種から自由にご選べるプリフィックススタイルが 人気のランチコースにも“森の京都”食材が登場。

- ・ランチ(平日 11:30～14:30 L/O、土日祝 11:30～15:00 L/O)
- お一人様 3,500 円～
- ・前菜の盛り合わせ
- ・選べるパスタ料理 ※4 品より 1 品チョイス(森の京都メニュー下記抜粋)
 - “森の京都” スパゲッティ
 - ～パルマ産生ハムと京丹波大黒本しめじのドルチェヴィータ～
 - “森の京都” 黒七味を練りこんだトンナレリ
 - ～鶏のラグー添え 美山のカチョカヴァッロと～ (+500 円)
- ・選べるメイン料理 ※全 3 品よりチョイス(森の京都メニュー下記抜粋)
 - 京丹波高原豚のグリーリアと水尾の柚子のコンディメント
- ・パン ・本日のドルチェ ・コーヒー / エスプレッソ / 紅茶

ホテルグランヴィア京都
“森の京都”レストランフェア



ロビーラウンジ グランジュール (2F) 09:00~21:00L/O

「森の京都」ホワイト・オレ 1,300円(12/30(金)まで)

美山牛乳を使ったカフェオレに、ホワイトチョコソースと生クリームを加えてまったり濃厚に仕上げました。

「森の京都」マロンティースムージー 1,450円(12/30(金)まで)

丹波栗のジャムを使った、こくのある甘さのスムージーです。



ペストリー&ベーカリーショップ ル・タン (2F) 10:00~22:00

「森の京都」黒豆のフーガス 600円(1日5個限定販売)

葉っぱの形が特徴的なフランス発祥のパン「フーガス」を、“森の京都”食材を使ってアレンジしました。京都産じゃがいもと京都丹波産小松菜パウダーを練りこんだもちり食感の生地に、美山牛乳から作った美山ゴーダチーズの豊かなコクと黒大豆「新丹波黒」の上品な香ばしさを組み合わせ“森の京都”を表現した大型パン(約35cm)に仕上げました。

※お持ち帰り専用商品 ※その他、“森の京都”スイーツも販売します。

- ※ 上記表示料金は、一部を除きサービス料10%・税金が含まれた価格となります。
- ※ 仕入れ等の都合により、メニュー内容や食材の産地等が変更になる場合があります。
- ※ 上記掲載の写真は全てイメージです。

【このお知らせに関するお問合せ・画像データのご利用は】

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発／ホテルグランヴィア京都
営業推進室マーケティング・ITグループ
広報室長／福田 順(ふくだ じゅん)、広報担当／今村 克二(いまむら かつじ)
TEL: 075-342-5510 FAX: 075-342-5535
E-mail: k_imamura@granvia-kyoto.co.jp