



## 京都・居様/IZAMAより春の味わいを詰め込んだ 「春のおぼんざい御膳」が2022年3月11日(金)よりスタート！



京都・烏丸エリアに位置する和食レストラン「居様/IZAMA(イザマ)」では、2022年3月11日(金)～2022年5月8日(日)までの期間、春の味わいを詰め込んだ人気の昼食メニュー「春のおぼんざい御膳」がスタートいたします。

今年の「春のおぼんざい御膳」は、春の行楽弁当をテーマに、桜の時期に合わせた春の移り変わりを感じられる特別仕様をご用意。小さな三段のお重の中には、春ならではの旬の食材を使用したおぼんざいをぎゅっと詰めました。

一ノ重には、京都の湯葉を使った”汲み上げ湯葉”、筍とあられのサクサク食感が楽しい”筍あられ揚げ”、さわやかな苦味が口の中に広がる”菜の花の白扇揚げ”や、やわらかく煮た出汁が香る”蛸柔煮”など春を満喫できるメニューを中心に彩ります。

二ノ重には、滑らかなじゃがいもとマヨネーズの酸味がアクセントになった”鱈馬铃薯焼”。

三ノ重には、ゆかりやさくらでんぶなど6種類の春の訪れを感じる彩りの”彩り寿司”を。

さらに、「春のおぼんざい御膳」を飾る小鉢には、旬の蛸烏賊と酸味のある酢味噌とのハーモニーが絶妙な”蛸烏賊と九条葱の辛子酢味噌掛け”や、優しい味噌田楽の甘みとふわふわな食感が楽しい”桜と蓬の生麩田楽”の他、美しい桜色が目にも楽しく、控えめで上品な甘みのあんことふわっと香る桜が口いっぱいひろがる”桜餅と花弁百合根”など春を存分に感じていただける食材をご用意いたしました。

店内にはいち早く桜も登場いたします。春野菜をはじめ、旬の食材をふんだんに使った「春のおぼんざい御膳」で桜を愛でながら、京都の春を是非ご堪能ください。

リリース、画像はこちらよりダウンロード可能

<https://ux.nu/70ZT9>

<この件に関するお問い合わせ先>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島

E-mail : [tgo-press@transit-web.com](mailto:tgo-press@transit-web.com) / TEL : 050-1743-1210

## 【春のおばんざい御膳 ¥2,400(税込)】



提供期間:2022年3月11日(金)~2022年5月8日(日)

提供時間:11:30-14:00 L.O.13:30

※新型コロナウイルスの感染拡大状況を鑑み営業時間に変更になる場合がございます。予めご了承下さいませ。

- (小鉢) 平野豆腐べっこう餡掛け / 桜と蓮の生麩田楽 /  
蛍烏賊と九条葱の辛子酢味噌掛け / 桜餅と花弁百合根  
(一ノ重) 汲み上げ湯葉 / 出汁巻玉子 / 三色団子 / 筍あられ揚げ  
青桃密煮 / 蝶丸十レモン煮 / 菜の花白扇揚げ / 葛桜 / 蛸柔煮  
(二ノ重) 鱈新馬鈴薯焼  
(三ノ重) 彩り桜寿司

【お椀物】 そば素麺

※時期や仕入れにより内容が異なる場合がございます。

## 【店舗詳細】

京都の中心地、烏丸エリア「三井ガーデンホテル京都新町 別邸」1階に佇む、古い蔵と中庭を臨む和食レストラン「居様 / IZAMA」。

暖簾をくぐると建築家、永山祐子が手がけた和モダンの世界が広がります。薄い漆喰の白い壁、ろうそくのような幻想的な光を放つ真鍮のロングテーブル、既存の蔵を生かした離れの静寂な空間、四季折々豊か表情を見せる庭など見所が満載です。

料理監修に日本料理の巨匠、神田川俊郎氏を迎え、朝は京都で昔から作られてきた家庭料理「おばんざい」を中心としたブッフェ、昼は旬の食材を使った様々な種類のおばんざいを少しずつ味わえる「5種類のおばんざい御膳」などの御膳料理、夕食は薬味と一緒に食べるしゃぶしゃぶや日本料理を。京都の街とともに、職人による美しい食卓を味わい



住所:京都市中京区新町通六角下る六角町361番 三井ガーデンホテル京都新町 別邸  
電話番号:075-251-2500

営業時間: MORNING 6:30-10:00 (L.O. 9:30)

LUNCH 11:30-14:00 (L.O.13:30)

DINNER 17:30-20:00 (L.O. FOOD 19:00 / DRINK 21:30)

※前日までの予約制、メニュー数限定(しゃぶしゃぶ

のみ) 座席数:70席

Instagram: @izama\_kyoto HP:

<http://kyoto-izama-web.com/>