



2023年1月26日

ホテルオークラ京都



京都のジビエをフランス料理で美味しく
第7回ジビエ料理コンテスト入賞メニューを提供
[期間]2023年2月3日(金)～2月26日(日)

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区 榎京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場)は、「第7回ジビエ料理コンテスト」(一般社団法人日本ジビエ振興協会主催)のプロ部門において、当社レストラン調理課ピトレスク所属の木村夕星が「農林水産省農村振興局長賞」を受賞したメニューを、2023年2月3日(金)～2月26日(日)の期間限定でフランス料理レストラン「スカイレストラン ピトレスク」にて提供いたします。

◆受賞メニュー

鹿ロースの低温調理ソースポワヴラードとソースベアルネーズ 猪バラのクロケットと共に
丹波地方フォレストィエール風

ジビエの普及啓発や調査実証に取り組む、農林水産省「鳥獣利活用推進支援事業」の一環で実施された「第7回ジビエ料理コンテスト」(※1)にて、「農林水産省農村振興局長賞」を受賞。

丹波の山々をイメージしたひと皿で、京丹波や美山地域で加工された鹿肉、猪肉を使用しています。鹿肉のソースには、ジビエの旨みを引き立てるポワヴラードソースを合わせ、猪肉はクロケット仕立てにしています。

今回レストランでの提供にあたり、より地域の自然の恵みを感じていただけるよう、丹後地域のえびいも、丹波の黒豆を合わせるなどのアレンジを加えています。



本年、創業135周年を迎えるホテルオークラ京都では、これまでも地元ジビエの活用に継続的に取り組んでまいりました。フェアの実施やコンクールへの参加を通じて、ジビエを美味しく調理できる若手料理人を育成するとともに、お客様への提供機会を増やし、地産・地消を大切に持続可能な食文化の形成に寄与したいと考えております。

(※1)一般社団法人日本ジビエ振興協会が、ジビエを使った料理レシピの選定・紹介を通じ、全国的なジビエの需要拡大や鳥獣利活用の促進を図るべく実施。第7回となる今回は、「プロ部門」、「一般・学生部門」の2部門で合計220点の応募があり、書類審査および実食審査の結果、農林水産大臣賞2賞を含む合計12賞の受賞者が決定。(2022年12月結果発表)

◆概要

【提供店舗】スカイレストラン ピトレスク(ホテルオークラ京都 17階)

【提供期間】2023年2月3日(金)～2月26日(日)

*金・土・日曜・祝日のみ営業(前日20時までに要予約)

【営業時間】ランチ 11:30～14:30(L.O.)／ディナー 17:30～20:00(L.O.)

【対象メニュー】ランチ Menu Dégustation(ムニュー デギュスタシオン) 12,100円(消費税・サービス料込)ほか
ディナー Menu Saveur(ムニュー サヴール) 15,730円(消費税・サービス料込)ほか

*各コースのメイン料理(選択)として、受賞メニューを提供いたします。

◆考案者:木村夕星(きむら ゆうずつ/レストラン調理課ピトレスク所属)コメント
今回のメニューは、食べやすく、なるべくシンプルに仕上げることを心がけましたので、ジビエを召し上がったことがない方や、やや苦手だという方にもぜひ一度お試しいただきたいと思います。
より一層技術や知識を吸収し、さまざまな食材を美味しく料理できるよう、これからも努力してまいります。



《関連》スカイレストラン ピトレスクの地産“ジビエ”利用の取り組み

フランスの王侯貴族食文化として発展したジビエ料理は今も高級フランス料理と位置づけられており、スカイレストラン「ピトレスク」でも長年にわたり鹿や猪を使った料理を提供してきました。

近年では、2016年に開催した「京都フェア」にて「森の京都」を代表する食材として京丹波地域の鹿肉を使用したことをきっかけに、地元・京都のジビエを採用、京都府内の飲食店などで合同開催される「ジビエフェア」などにも積極的に参画しております。



[左] ピトレスク 店内

[中央] 2021年「森の京都ジビエ絶品グルメフェア」に合わせ提供した「鹿のロワイヤル」

[右] ピトレスク料理長 玉垣雄一郎

*リリースの内容は発表現在のものです。諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

ホテルオークラ京都 Since 1888 経営企画部 営業企画課 広報担当:松岡

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162 / m-matsuoka@kyotohotel.co.jp