

# “1888年”を生きた画家へのオマージュ ゴッホ展 巡りゆく日本の夢

京都ホテルオークラで特別メニューを提供

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）では、京都国立近代美術館で開催される展覧会「ゴッホ展 巡りゆく日本の夢」に合わせ、2018年1月20日（土）～3月4日（日）の期間、特別メニューをスカイレストラン「ピトレスク」、テラスレストラン「ベルカント」の2店舗で提供いたします。

1888年、ファン・ゴッホはフランス南部プロヴァンス地方のアルルに移住。憧れの日本と光あふれるアルルを重ね合わせ、約1年3か月という短い滞在期間にも関わらず、その間に代表作「ひまわり」をはじめ多くの名作を生み出しました。今回、そのアルル時代に描かれた作品を中心に、そのモチーフや南フランスの食文化に着想を得た料理をご用意。「日本」を夢見た画家へのオマージュを込めた料理をお楽しみいただきます。

奇しくも1888年は京都ホテルオークラが創業した年であり、ホテル誕生と同じ時代を生きた画家の息吹を感じていただけるよう、「ピトレスク」、「ベルカント」では特別メニューを対象に「ゴッホ展」チケット提示特典をご用意。また期間中、ホテル2階回廊にて1888年に描かれたファン・ゴッホの複製画を展示いたします。



<ピトレスク>

鱈のマリネ 温かいエスカベッシュ仕立て  
～アイリスの咲くアルル風景～からのインスピレーションで

## ◆展覧会概要

19世紀末に活躍し、今もなお世界中で絶大な人気を誇る画家フィンセント・ファン・ゴッホ（1853-1890）。彼が新たな表現形式を模索するなかで、浮世絵や日本に関する文献資料が重要な役割を果たしました。「日本」に芸術的、社会的、宗教的理想を見出したファン・ゴッホは単なる模倣にとどまらず、理想郷としての日本を夢みて南フランスアルルへ赴きます。日本をめぐるその夢は、ゴーガンとの共同生活が破綻した後も最期まで覚めることはありませんでした。

ファン・ゴッホ美術館との共同企画である本展では、世界中の名だたる美術館が所蔵するファン・ゴッホの油彩画やデッサン約40点に加え、関連する浮世絵版画やゴッホ終焉の地オーヴェールへの日本人画家たちによる巡礼に関する資料などを通じ、ファン・ゴッホと日本との相互関係を探り、その新たな魅力を紹介します。

### ゴッホ展 巡りゆく日本の夢 Van Gogh&Japan

【会期】 2018年1月20日（土）～3月4日（日）

【会場】 京都国立近代美術館（岡崎公園内）

【開館時間】 9:30～17:00 ※金・土曜日は20:00まで（入館は閉館30分前まで）

【休館日】 月曜日（ただし2月12日を除く）、2月13日（火）



●展覧会出品作品より

[左]フィンセント・ファン・ゴッホ《アイリスの咲くアルル風景》1888年

ファン・ゴッホ美術館（フィンセント・ファン・ゴッホ財団）蔵©Van Gogh Museum,Amsterdam(Vincent van Gogh Foundation)

[右]フィンセント・ファン・ゴッホ《種まく人》1888年

ファン・ゴッホ美術館（フィンセント・ファン・ゴッホ財団）蔵©Van Gogh Museum,Amsterdam(Vincent van Gogh Foundation)

\* 「ひまわり」は今回の展覧会出品作品には含まれません。

## ◆京都ホテルオークラ 特別メニュー提供について

【期間】 2018年1月20日（土）～3月4日（日）

【提供店舗】 17階 スカイレストラン「ピトレスク」（フレンチ）

2階 テラスレストラン「ベルカント」

\* 両レストランでは特別メニューを対象に「ゴッホ展」チケット提示特典をご用意いたします。

### 【同時実施】ファン・ゴッホの複製画展示

【場所】 2階回廊（観覧自由）、17階「ピトレスク」店内（「ピトレスク」ご利用のお客様のみ）

【展示予定複製画】 2階回廊…「アイリスの咲くアルル風景」、「寝室」、「夾竹桃と本のある静物」

ピトレスク…「アイリスの咲くアルル風景」、「花魁」

\* 「花魁」は1887年。「花魁」以外はすべて1888年に描かれました。

## スカイレストラン 「ピトレスク」

### 【提供メニュー（コース）】

- ・ **ゴッホ展特別ランチ Menu “le Musée” 5,000 円（5,940 円）**

**特典** 「ゴッホ展」チケットご提示で 500 円引き

- ・ **ゴッホ展特別ディナー Menu “Artistique” 10,000 円（11,880 円）**

**特典** 「ゴッホ展」チケットご提示で 1,000 円引き

\*チケット提示特典は各種割引、クーポン券との併用不可。

\*特別ランチ “le Musée”はゴッホ展チケット提示特典以外の割引はご利用いただけません。

\*()内は税・サービス料込みの金額。

【営業時間】 ランチ 11:30～14:30／ディナー 17:30～21:00

【電話番号】 075-254-2535（直通）

### <特別ランチ Menu “le Musée”>

- ・ アミューズ・ブーシュ

- ・ **鯛のマリネ 温かいエスカベッシュ仕立て ～アイリスの咲くアルル風景～からのインスピレーションで**  
スペインや南フランス・プロヴァンス地方など地中海沿岸地域の料理として知られる「エスカベッシュ」を、ゴッホの描いた《アイリスの咲くアルル風景》に見立てた一品。脂ののった鯛の身にほんのりと火を入れ、柚子の爽やかな酸味を利かせてさっぱりとお召し上がりいただきます。色鮮やかなパプリカとともにあしらった生姜、フェネルなどの香味野菜、カルダモンの香りがアクセントに。絵に見られる色彩のハーモニーを、見た目と香りの両方で表現しました。

- ・ **季節野菜のピストゥスープ ～種をまき、野菜が育ちました～**

フランス絵画の巨匠、ミレーを敬慕し《種まく人》の題材を繰り返し描いたというゴッホ。絵の中で大きく描かれた太陽の光を受け、生命力いっばいに種が芽吹いた情景を南フランスの代表的な“ピストゥ”のスープで表現した一品。野菜の旨みたっぷりのブイヨンにバジルとオリーブの香りが広がります。彩り豊かにあしらった野菜は「ジャポニスム」（日本趣味）の影響を受け、プロヴァンスの風景に「日本」を重ね合わせたというゴッホの思いを意識し、地元京都の野菜を中心に使用しております。

※ピストゥ…バジルとニンニク、オリーブオイル、パルメザンチーズを混ぜたもの。

- ・ **国産牛肩肉のドーブ プロヴァンス風 なぜか～寝室～…**

南フランスの伝統的な煮込み料理をアレンジ。牛の肩肉を低温で約 48 時間、柔らかくなるまでじっくりと煮込みました。白ワイン、玉ねぎ、オレンジを加え甘みと深みを出したソースでお召し上がりいただきます。アルルの「黄色い家」の寝室を描いた《寝室》の色彩になぞらえ、黄色やオレンジが鮮やかな根菜をあしらいました。

- ・ 季節のパティスリー ワゴンサービス

- ・ 食後の香りとフリアンディーズ



【左】 季節野菜のピストゥスープ 【右】 国産牛肩肉のドーブ プロヴァンス風

## <特別ディナー Menu “Artistique”>

- ・アミューズ・ブーシュ
- ・鱈のマリネ 温かいエスカベッシュ仕立て ～アイリスの咲くアルル風景～からのインスピレーションで
- ・季節野菜のピストゥスープ ～種をまき、野菜が育ちました～
- ・鯛のポワレ 雲丹と蟹の裏漉しソース 明るい陽光のもとに  
プロヴァンス地方で愛されるウニを贅沢にソースに使い、陽光に照らされた小麦畑を表現したひと皿。香ばしく焼き上げた鯛の身に、魚と蟹のエキスをたっぷり含んだスープにウニのコクと深みを加えたソースを合わせました。パーミセリ（細いパスタ）に沿え、ソースの旨みを余すことなくお楽しみいただきます。
- ・ペルドロのシャルトルーズ ～花魁～  
ジビエの代表格、ヤマウズラを使い、着物姿が艶やかな「花魁」を表現したひと皿。ヤマウズラのモモ肉のムース、ムネ肉、フォアグラを金時にんじん、ちりめんキャベツで包み、しつとりと蒸しあげました。花魁の足元に描かれた蛙は紅白の蕪で表現。20種類以上のハーブを加えて仕込まれたという「ノイリー・プラット」ブランドのフレンチ・ベルモットの風味を利かせたクリームソースでお召し上がりいただきます。  
※2月中旬頃よりヤマウズラがウズラに変更となります。
- ・フロマージュ
- ・プレデセール
- ・季節のパティスリー ワゴンサービス
- ・食後の香りとフリアンディーズ



[上] 鯛のポワレ 雲丹と蟹の裏漉しソース  
[下] ペルドロのシャルトルーズ

## テラスレストラン 「ベルカント」

【提供メニュー（アラカルト）】

「京鴨のロティ スパイス風味 ～夾竹桃とひまわりのある静物～」 2,700 円 (3,207 円)

**特典** 「ゴッホ展」チケットご提示で 300 円引き

\*追加料金 1,300 円(1,544 円)で黒毛和牛に変更可能。

\*ディナーコース “プレーヌ・リュヌ” 4,000 円 (4,752 円) に追加料金 800 円 (950 円) で組み込み可能。

\*チケット提示特典は各種割引、クーポン券との併用不可。

\*()内は税・サービス料込みの金額。

【電話番号】 075-254-2540

【営業時間】 ランチ 11:30～14:30 / ディナー 17:00～21:00

フランス料理の代表的な食材、鴨を主役に、アルル時代に描かれた「夾竹桃と本のある静物」の色彩を表現したひと皿。余分な脂分を落としながら美しい“ロゼ”の色味に焼き上げた鴨ムネ肉のロティを、鴨のジュ（出汁）にパイナップルの実を加えて煮詰め甘酸っぱく仕上げたソースでお召し上がりいただきます。カリフラワー、菜の花、スナップえんどうなど、春に向けて旨みを増す色とりどりの季節の野菜を添え華やかに仕上げた一品。パイナップルのチップスをひまわりに見立ててあしらいました。



京鴨のロティ スパイス風味

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

★本件に関するお問い合わせは  
京都ホテルオークラ 経営企画部 営業企画課 広報担当 松岡  
京都市中京区河原町御池 TEL 075-254-2524 (直通)

<e-mail> [m-matsuoka@kyotohotel.co.jp](mailto:m-matsuoka@kyotohotel.co.jp) <HP> <http://www.kyotohotel.co.jp/>