

過去最多の217店舗が参加！京都の冬の味覚が堪能できる食のイベント

京都の“いちおし食材”を特別価格でご提供！感染症対策も万全にお迎え
「京都レストランウインターズスペシャル2021」開催期間：2021年2月1日(月) ~~京都府の緊急事態措置解除後~~～3月14日(日)

予約開始：2020年12月8日(火) 10時～

<https://krws.kyoto.travel/jp/>

京都市及び京都レストランズスペシャル実行委員会は、京都の冬の味覚を堪能していただく食のイベント「京都レストランウインターズスペシャル2021」を開催致します。



「京都レストランウインターズスペシャル2021」では、伝統の味を受け継いできた老舗店舗から、フレンチ・イタリアン・中華など多彩な各国料理店や、スイーツや甘味処まで、過去最多の217店舗に参加いただき、特別メニューを特別価格でお楽しみいただけます。例年は2月の1ヶ月間の開催でしたが、今回は特別に2週間延長し3月14日(日)まで開催します。

また特別企画では、「食」を通じた人と物の交流を促す「食の京都」の取組として「京都いちおし食材の提案」や、京都が誇る和牛ブランド「京都肉」とブランド豚「京都ぽーく」を使った料理を提供する「『京都肉・京都ぽーく』PRプロジェクト」、福井県小浜市の名産品「小浜よっぱらいサバ」を使ったメニューを提供する「『小浜よっぱらいサバ』PRプロジェクト」を実施致します。

京都では、美味しいものを作り、食べるということが古くから人々の健康と幸せをもたらし、豊かな食文化を作ってきたと言われていいます。そのような京都の食文化を受け継いでいく催しとして、京の味覚を思う存分楽しんでいただけたらと思います。

※本イベントは、京都市観光協会の呼びかけにより京都で観光に携わる23の業界団体の皆様とともに推進している「より一層『安心・安全』な京都観光を実現するための新型コロナウイルス感染症対策宣言(京都観光版ガイドライン)」を遵守した上で実施致します。

「京都レストランウインターズスペシャル」について

- 開催期間** : 2021年2月1日(月) ~~京都府の緊急事態措置解除後~~～3月14日(日)
- 予約開始期間** : 2020年12月8日(火) 10時～
※直接店舗へお電話でお申込みください。
- 参加店舗** : 217店舗
(例) 京料理、和食、洋食、イタリア料理、フランス料理、中国料理、スイーツなど



※写真はイメージです。

※提供メニュー等詳細に関しては下記ホームページを参照ください。
<https://krws.kyoto.travel/jp/>

＜本件に関するお問い合わせ先＞

京都市PR事務局(イニシャル内):小田・遠藤・岩本・三木
E-mail:kyotopr@vectorinc.co.jp TEL:03-6821-5730 FAX:03-5572-6065
お急ぎの際は右記携帯まで連絡をお願いします。遠藤携帯(090-8869-2805)

「京都レストランウインターズスペシャル2021」について

- 開催期間：2021年2月4日(月)～~~京都府の緊急事態措置解除後~~～3月14日(日)
- 料金：参加店舗において、特別メニューを下記特別価格で提供します。
①2,500円 ②3,500円、③5,000円 ④7,500円
⑤10,000円 ⑥12,000円 ⑦15,000円 のいずれかの価格

※全て税・サービス料込。

※甘味処・スイーツの店舗は、全て1,500円にて提供致します。

■参加店舗：217店舗

※提供メニュー等、詳細については、下記ホームページを参照下さい。

ホームページURL：<https://krws.kyoto.travel/jp/>

■予約開始日

2020年12月8日(火) 10時～

※直接店舗へお電話でお申込みください。

■問い合わせ先

京都レストランズスペシャル実行委員会事務局

(株式会社どこいこ/公益社団法人京都市観光協会)

TEL：075-357-3232(株式会社どこいこ内)

※9時～18時(土日祝除く)

■主催

京都市、京都レストランズスペシャル実行委員会、京都国際観光レストラン協会、京都商工会議所、

(公社)京都市観光協会、(公財)京都文化交流コンベンションビューロー



※写真はイメージです。

「京都レストランウインターズスペシャル2021」特別企画について

昨年に引き続き、本年も「京都レストランウインターズスペシャル2021」を盛り上げる特別企画をご用意致しました。京都の「いちおし食材」のPR企画や、「京都肉・京都ぼーく」、福井県小浜市の名産品「小浜よっばらいサバ」を使った料理の提供など、冬の味覚を思う存分楽しんでいただける企画となっておりますので、存分にお楽しみください

①京都いちおし食材の提案

地域経済の活性化と好循環を図るため、府市協調で「食」を通じた人と物の交流を促す「食の京都」の取組として、京都の「いちおし食材」や農林水産物の魅力のPR、京都産食材を京都レストランウインターズスペシャルの参加店舗に紹介する「食材提案会」を開催致します。

②「京都肉・京都ぼーく」PRプロジェクト

京都市中央食肉市場との連携で、京都が誇る和牛ブランド「京都肉」とブランド豚「京都ぼーく」を使った料理を参加店舗(15店舗)にて提供致します。

③「小浜よっばらいサバ」PRプロジェクト

海の京都DMOと福井県小浜市の協力で、名産品「小浜よっばらいサバ」を使ったメニューを参加店舗(11店舗)にて提供致します。



左「京都肉」、右「京都ぼーく」
「京都肉・京都ぼーく」PRプロジェクトにて提供予定



京都市長 門川 大作

京都の選りすぐりの名店の期間限定メニューを特別価格で提供する「京都レストランウィンタースペシャル」。大好評をいただいているこの企画が今年もいよいよ始まりです。新型コロナウイルスの影響が続く中、「京都を再び食で盛り上げたい！」という飲食業界の皆様熱い思いを頂戴し、感染症対策徹底した217もの飲食店の皆様にご参加いただきました。今回は過去最高の参加店舗数に加え、開催期間も例年より2週間延長するなど、今まで以上に充実した内容で実施します。冬の食材が一層、美味しさを増すこの季節、是非安心・安全な京都のお店で、京の食文化を五感で味わっていただけますと幸いです。

**京都レストランスペシャル実行委員会 委員長
荒木 稔雄**

「京都レストランウィンタースペシャル」の開催も2021年で12回目を数えます。新型コロナウイルス感染症の影響が続く状況ではありますが、感染症対策をしっかりと行い、お客様をお迎えしていただける参加店舗は過去最多の217店舗となりました。このような世情にも関わらず、お客様の期待に応えたいという心意気を感じずにはられません。数々の名店が税・サービス料込のわかりやすい価格設定で特別メニューを提供いたします。特別企画は今回三つご用意しており、素晴らしい食材と料理人のコラボレーションから生まれるお料理で、京都の魅力をきっと感じていただけたと思います。



参加店舗メッセージ ※一部抜粋



**南禅寺参道 菊水
代表取締役 山村 禎**

明治の名庭師「七代目小川治兵衛」が作庭した約400坪の池泉回遊式庭園を眺めながら、ゆっくりとした時間をお過ごしいただける「南禅寺参道 菊水」。「新」と「古」を融合させた空間で、地元京都や近郊の馴染みのある土地から、旬の特に良い素材を仕入れ、それを存分に活かした料理をお楽しみください。席数や組数を限定して、出来る限り「密」にならない食事会場をご用意してお待ちしております。

**手打ちそば・蕎麦料理 有喜屋
三代目 三嶋 吉晴**

京都に手打ちそばの文化を根付かせ、京料理との融合をはかることで、京都独自のそば文化を創造するべく邁進しております。そばはもちろん、四季折々の京の食材を活かした料理との組み合わせで、京の蕎麦料理をご堪能いただければ幸いです。今回の京都レストランウィンタースペシャルでは、京都産そば粉を使用した二八そばに陶板焼きなどを楽しめる蕎麦懐石をお値打ち価格でご提供します。



**ベンジャミンステーキハウス京都
料理長 佐々木 大輔**

ニューヨーク・マンハッタンのベンジャミンステーキハウスが2018年12月、京都にオープンいたしました。USDA(アメリカ農務省)の最上グレード「プライム」に認定されたビーフをこだわりのドライエイジング製法で長期熟成させた極上の熟成肉をご用意しております。京都では唯一のニューヨークスタイルの最上級ステーキをぜひ一度、お楽しみください。

**貴匠桜
シェフ 實持 隆志**

当店は1922年に建てられた元お醤油問屋の建物を改装した、登録有形文化財の京町家です。お料理も京都×フレンチを意識し、和食とコラボレーションしたお料理や、地元京都の食材も積極的に取り入れており、お客様には精いっぱいのおもてなしで最高の時間をお過ごし頂けるよう努めて参ります。また、今回のイベントメニューには、栄養価の高い葉酸たまごで作った当店自慢のクレームブリュレもご用意しております。



○「食の京都」について

「食」を通じた地域経済の活性化と好循環（広域観光の推進、京都産食材の生産・流通・販売の拡大や飲食店等における消費拡大など）を図るため、農林水産物の産地、中央卸売市場や製造・流通業、飲食業等の「食」の“川上から川下”までの関係団体とともに、広域的な人との交流を促す府市協調の取組（令和2年度～）です。府市協調での食に関する取組を「食の京都」と位置付け、相互でPRを行うなど、事業の相乗効果を図っていきます。

○京都観光版ガイドライン&ステッカーについて

新型コロナウイルス感染症の拡大予防に向けたガイドラインを遵守し、感染拡大防止や衛生対策等に取り組む事業者の「見える化」を図るため、感染拡大防止に取り組む事業者に「ガイドライン推進宣言事業所ステッカー」を交付しました。

今回の京都レストランウインターズスペシャルの参加店舗は、このガイドラインを遵守しており、安心・安全に食事を楽しむことができます。

※「より一層「安心・安全」な京都観光を実現するための新型コロナウイルス感染症対策宣言」（京都観光版ガイドライン）詳細は下記または二次元コードをご覧ください。

<https://ja.kyoto.travel/withcorona/guideline/>



京都観光版
ガイドライン



ガイドライン推進宣言
事業所ステッカー

<本件に関するお問い合わせ先>
 京都市PR事務局（イニシャル内）：小田・遠藤・岩本・三木
 E-mail:kyotopr@vectorinc.co.jp TEL:03-6821-5730 FAX:03-5572-6065
 お急ぎの際は右記携帯まで連絡をお願いします。遠藤携帯（090-8869-2805）