

特別  
ランチ営業  
2024

8/29・30・31・9/1  
木 金 土 日

来店者数37,000人突破！  
京都調理師専門学校  
人気の学生レストラン

「宮津の”食材探訪”  
特別メニュー」

場所：メルキュール京都宮津  
リゾート&スパ  
8階レストラン

(宮津市字田井小字岩本58)

<アクセス>

(電車の場合)

京都丹後鉄道 宮津駅より  
車・タクシーで約12分

(車の場合)

京都縦貫道 宮津天橋立ICより  
車・タクシーで約15分

詳細アクセス情報は  
ホテルのHPへ→→→



場所：メルキュール京都宮津  
リゾート&スパ  
8階レストラン

(宮津市字田井小字岩本58)

<アクセス>

(電車の場合)

京都丹後鉄道 宮津駅より  
車・タクシーで約12分

(車の場合)

京都縦貫道 宮津天橋立ICより  
車・タクシーで約15分

詳細アクセス情報は  
ホテルのHPへ→→→



メニューなど、詳細は裏面へ >>>

<<ご予約はコチラ>>

下記URLより、必要事項を記入のうえご予約ください。

<https://miyazutaiwa2024.peatix.com/>

スマートフォンからのご予約はコチラ →→



※写真は昨年度の様子です。

<営業日時>

2024/8/29(木),30(金),31(土)

2024/9/1(日)

時間：12:00より一斉スタート

※11:55までにご来店ください

(14:00終了予定)



## 特別メニュー

### ■前菜盛り合わせ

- ・学生レストラン特製田舎風パテとピーマンの薬味
- ・胡瓜と鯛のカクテル仕立て
- ・ばら寿司

### ■椀物

- ・茄子と鱧のお吸い物

### ■イタリアン魚料理

- ・エイとタコのロートロ

### ■フレンチ肉料理

- ・丹波黒鶏胸肉しっとりロースト 南仏の香り

### ■デザート盛り合わせ

- ・オリーブの葉ティラミス
- ・塩とキャラメル風味の羊羹
- ・レモンと塩のパルフェ

### ■自家製パン

### ■コーヒーor紅茶

※入荷状況により内容が変更になる可能性があります。

学校法人 大和学園 京都調理師専門学校と宮津市が連携し、京都・太秦で予約が取れないレストランとして地域住民に愛されている学生レストランを地域活性化、宮津地域の食の魅力化のため、宮津市内で4日間、特別にランチ営業します。

若い世代ならではの発想で料理を通じて、宮津の“食”がもつ奥深さや魅力を発信し、宮津の食文化の深耕と生産者や飲食店を支え、地域経済の活性化・観光振興などにつなげることを目指します。



※写真は昨年度のもので、イメージです。

料金 5,500円 (税・サービス料込)

※事前クレジットカード決済のみ対応

※ドリンクの注文は別途料金がかかります。

ドリンク代は当日現金のみの対応となります。

※当日はメニュー表にアレルギー表記代表28品目を記載しておりますが、特別メニューとなっているため個別のアレルギー対応はいたしかねますこと予めご了承ください。

※小学生以上のお子様はご来店可能です。

(ただし、お子様向けメニューの設定はございません)



## 日時と場所

日時: 2024年8月29日(木)、30日(金)、31(土)  
9月 1日(日)  
12:00より一斉スタート (14:00終了予定)  
※11:55までにご来店ください

場所:メルキュール京都宮津リゾート&スパ 8階レストラン  
(宮津市字田井小字岩本58)



## 予約方法

ご予約は下記URLより、必要事項を記入のうえご予約ください  
<https://miyazutaiwa2024.peatix.com>



スマートフォン  
からのご予約は  
コチラ  
→→→→



**taiwa** 学校法人大和学園と宮津市について



2013年より京都府宮津市と学校法人大和学園では連携協定を締結。この協定は、宮津市と大和学園が料理・土産物開発、食育の推進に関して連携をしていくなかで、相互の人的、物的、知的資源を交流し、観光振興及び人材育成を図っていくことを目的としています。連携協定に基づき、地域の食や観光関連事業者のサポートを始めとする宮津市のまちづくりや、京都府の「海の京都事業」の支援として天橋立や大江山をはじめとした宮津市の豊かな自然環境を学生の学習フィールドに活用するなど多種多様な事業を推進しています。宮津での学生レストランプロジェクトは今回が3年目。過去2年間で500人を超える方々に来店いただきました。

特別  
ディナー営業  
2024

8 / 30 . 31  
金 土

京都調理師専門学校  
人気の学生レストラン



「宮津の”食材探訪”  
特別メニュー」



場所：メルキュール京都宮津  
リゾート&スパ  
8階レストラン

(宮津市字田井小字岩本58)

<アクセス>

(電車の場合)

京都丹後鉄道 宮津駅より  
車・タクシーで約12分

(車の場合)

京都縦貫道 宮津天橋立ICより  
車・タクシーで約15分

詳細アクセス情報は  
ホテルのHPへ→→→



メニューなど、詳細は裏面へ >>>

※写真は昨年度の様子です。

<<ご予約はコチラ>>

下記URLより、必要事項を記入のうえご予約ください。

<https://miyazutaiwa2024.peatix.com/>

スマートフォンからのご予約はコチラ →→



<営業日時>

2024/8/30(金),31(土)

時間：18:00より一斉スタート

※17:55までにご来店ください  
(20:00終了予定)



学校法人 大和学園 京都調理師専門学校と宮津市が連携し、京都・太秦で予約が取れないレストランとして地域住民に愛されている学生レストランを地域活性化、宮津地域の食の魅力化のため、宮津市内で2日間、特別にディナー営業します。

若い世代ならではの発想で料理を通じて、宮津の“食”がもつ奥深さや魅力を発信し、宮津の食文化の深耕と生産者や飲食店を支え、地域経済の活性化・観光振興などにつなげることを目指します。

## 特別メニュー

### ■前菜盛り合わせ

- ・学生レストラン特製田舎風パテと  
ピーマンの薬味
- ・胡瓜と鯛のカクテル仕立て キャビア添え
- ・ばら寿司

### ■椀物

- ・茄子と鰻のお吸い物

### ■イタリアン魚料理

- ・エイとタコのロートロ

### ■フレンチ肉料理

- ・夏鹿のパイ包み焼き トリュフ香るソース

### ■デザート盛り合わせ

- ・オリーブの葉ティラミス
- ・塩とキャラメル風味の羊羹
- ・レモンと塩のパルフェ

### ■自家製パン

### ■コーヒーor紅茶

※入荷状況により内容が変更になる可能性があります。



※写真は昨年度のもので、イメージです。

料金 7,700円 (税・サービス料込)

※事前クレジットカード決済のみ対応

※ドリンクの注文は別途料金がかかります。  
ドリンク代は当日現金のみの対応となります。

※当日はメニュー表にアレルギー表記代表28品目を記載しておりますが、特別メニューとなっているため個別のアレルギー対応はいたしかねますこと予めご了承ください。

※小学生以上のお子様はご来店可能です。  
(ただし、お子様向けメニューの設定はございません)



## 日時と場所

日時: 2024年8月30日(金)、31日(土)  
18:00より一斉スタート (20:00終了予定)  
※17:55までにご来店ください

場所:メルキュール京都宮津リゾート&スパ 8階レストラン  
(宮津市字田井小字岩本58)



## 予約方法

ご予約は下記URLより、必要事項を記入のうえご予約ください  
<https://miyazutaiwa2024.peatix.com/>



スマートフォン  
からのご予約は  
コチラ  
→→→→



## taiwa 学校法人大和学園と宮津市について



2013年より京都府宮津市と学校法人大和学園では連携協定を締結。この協定は、宮津市と大和学園が料理・土産物開発、食育の推進に関して連携をしていくなかで、相互の人的、物的、知的資源を交流し、観光振興及び人材育成を図っていくことを目的としています。連携協定に基づき、地域の食や観光関連事業者のサポートを始めとする宮津市のまちづくりや、京都府の「海の京都事業」の支援そして天橋立や大江山をはじめとした宮津市の豊かな自然環境を学生の学習フィールドに活用するなど多種多様な事業を推進しています。宮津での学生レストランプロジェクトは今回が3年目。過去2年間で500人を超える方々に来店いただきました。