

京都 平安神宮会館で8日間限定の一般公開！

絶対に見ておきたい、桜咲き誇る「神苑」と共に愉しむ

【限定営業日】2019年3月25日(月)、27日(水)、4月1日(月)、2日(火)、3日(水)、5日(金)、8日(月)、11日(木)

平安神宮は1895年(明治28年)に建立された京都随一の神宮です。平安神宮「神苑」は国指定の名勝庭園です。その「神苑」を借景に、平安神宮御鎮座70年並孝明天皇100年祭を記念して造られた平安神宮会館です。

バリューマネジメント株式会社(本社：大阪府大阪市、代表：他力野淳)は2018年1月より、平安神宮会館の運営委託を受け婚礼事業を行なっています。普段は一般開放していないこの平安神宮会館にて、期間限定のレストランをオープンするのでお知らせします。

この期間のためだけに和と洋の料理長が考案した特別メニューを、神苑の借景と共にお楽しみください。



【入店時間】ランチ：12:00～13:30 (15:30クローズ) デイナー：18:00～19:30 (21:30クローズ) ※3日前までに要予約

【コース料金】お一人様10,000円プラン(税・サービス料込)、お一人様15,000円プラン(税・サービス料込)

【コースに含まれるもの】料理長特別メニュー、グラススパークリングワイン1杯、神苑入園券

※神苑の拝観は最終受付17時30分、閉門18時です。ディナーご予約の場合、16時30分までに平安神宮会館へお越しいただいた方のみ神苑入園券をお渡します。

ランチ・ディナー共通メニュー例

10,000円プラン

(税・サービス料込)

「名残・旬・はしり」三種の自家製豆腐
「山・里・川・海」を表現したおもてなしの初皿
3種の鮮魚を「泡・粉・板」の御醤油で
桜マス「和・洋」の春宵仕立て
黒毛和牛「炊・焼」二種の饗宴
筍御飯・赤出汁・香の物
水物～Dessert～「桜」
小菓子～Mignardises～

15,000円プラン

(税・サービス料込)

「名残・旬・はしり」三種の自家製豆腐
「山・里・川・海・風」を表現したおもてなしの初皿
～和・洋6大珍味と共に～
甘鯛と道明寺の桜蒸し 木苺の香り
5種の鮮魚を「泡・粉・板」の御醤油で
桜マス「和・洋」の春宵仕立て
黒毛和牛と鮑「炊・焼」四種の饗宴
筍トリュフ御飯・赤出汁・香の物
水物～Dessert～「桜」
小菓子～Mignardises～

和食料理長

大川 信義

専門学校卒業後、地元愛知県の旅館へ勤務。より技術を磨くため、京都・宇治の『花やしき 浮船園』にて修行を始める。祇園の『割烹大森』、嵯峨の『嵯峨の里』を経て、亀岡の湯ノ花温泉『松ノ井』にて料理長に就任。その後、嵐山の『百楽荘』、1993年より平安神宮会館にて腕を振るう。

フレンチシェフ

浦野 朋

辻学園調理技術専門学校卒業後、神戸『ラビエール』、帝国ホテル大阪『セゾン』で修業。尼崎のレストランにて、26歳の若さでオープニングシェフを務める。30歳でレストラン『エトピリカ』開業。その後、芦屋『エルデアンジュ』にて総料理長、『アカガネリゾート京都東山1925』『鮎鶴京都鴨川リゾート』にてシェフとして勤務後、平安神宮会館シェフに就任。

■平安神宮会館について

京都随一の神宮「平安神宮」の境内に併設され、約1万坪の名勝指定庭園「神苑」の東側に佇むこの館は、2018年9月にリニューアルオープンしました。結婚式や宴会など、多くの人々の「特別な日」にお使いいただく祝宴会場です。



所在地 : 〒606-8341 京都市左京区岡崎西天王町97
 電話番号 : 075-752-3435
 HP : <https://www.heianjingu.com>

■企業概要

バリューマネジメント株式会社は、「日本の文化を紡ぐ」をテーマに文化財などの歴史的建造物や街並みを宿泊施設・レストラン・結婚式場として利活用し、後世に残す事業を行っています。現在、関西を中心に16カ所を運営し、これまでに再生させた施設は20カ所を超えました。

会社名 : バリューマネジメント株式会社
 設立 : 2005年2月14日
 代表 : 代表取締役 他力野 淳
 資本金 : 3,000万円
 所在地 : 〒530-0011 大阪府大阪市北区大深町4番20号 グランフロント大阪タワーA 17階
 電話番号 : 06-6371-2700 (代表)
 事業内容 : 事業再生コンサルティング事業・新規事業開発支援
 事業運営(ウエディング会場・宿泊施設の経営・運営)
 HP : <https://www.vmc.co.jp/>

■本件問合せ先

バリューマネジメント株式会社 広報 木村真奈美 press@vmc.co.jp / 06-6371-2700