



今年も京都・居様/IZAMAから桜便り
3月6日(金)より春限定のおばんざい御膳がスタート



京都・烏丸エリアに位置する和食レストラン「居様/IZAMA(イザマ)」では、2020年3月6日(金)から2020年5月7日(木)までの期間、春の訪れを告げる人気の昼食メニュー「春のおばんざい御膳」をスタートいたします。

季節毎に旬の食材を取り入れた“おばんざい”がお楽しみ頂ける「居様/IZAMA」の看板昼食メニューを、京都の桜が開花する時期に合わせ、「お花見」をテーマに特別仕様をご用意いたします。主役となる三段のお重には桜の風味を目で感じ味わえる「彩り桜ちらし寿司」や旬の鱈に大和芋をかけて蒸した「鱈の大和蒸し」など色鮮やかな料理をぎゅっと丁寧に詰めました。また、春のおばんざい御膳を彩る小皿には京都の豊富な地下水を使用し昔ながらののがり製法で作っている「平野とうふ」の豆腐を使用した「豆腐餡かけ」をはじめ、独特な香りと苦味を持つ春の食材である落のとうを使用した「よもぎ麩 落のとう白扇揚げ」や「春キャベツのおひたし」のほか、新筍と新若布を合わせた「若竹煮」などをご用意した春限定のおばんざい御膳です。

桜を愛でつつ、春のおばんざい御膳を心ゆくまでお楽しみください。

■春のおばんざい御膳 ¥2,300 (税込)

販売期間：2020年3月6日(金)～2020年5月7日(木)

提供時間：11:30-13:30 L.O.

内容：

豆腐餡かけ/よもぎ麩 落のとう白扇揚げ/若竹煮/春キャベツのお浸し/しらす

【三段重】

一乃重：春菊白和え/半熟卵/花見団子/子蛸旨煮/空豆かざり揚げ/花弁百合根/
小巻湯葉焼目/海老旨煮/青ももシロップ

二乃重：鱈の大和蒸し

三乃重：彩り桜ちらし寿司(金紙玉子/青高菜/茗荷/ゆかり/日野菜/いなり寿司)

【お椀物】

そばそうめん (温)

※時期や仕入れにより内容が異なる場合がございます



◎メニュー・店舗オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<http://bit.ly/2TOevZV>

<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：小林

MAIL west-press@transit-web.com / TEL 06-7777-6600

店舗概要



京都の中心地、烏丸エリア「三井ガーデンホテル京都新町 別邸」1階に佇む、古い蔵と中庭を臨む和食レストラン「居様 / IZAMA」。

暖簾をくぐると建築家、永山祐子が手がけた和モダンの世界が広がります。薄い漆喰の白い壁、ろうそくのような幻想的な光を放つ真鍮のロングテーブル、既存の蔵を生かした離れの静寂な空間、四季折々豊かな表情を見せる庭など見所が満載です。

料理監修に日本料理の巨匠、神田川俊郎氏を迎え、朝は京都で昔から作られてきた家庭料理「おばんざい」を中心としたブッフェ、昼は旬の食材を使った様々な種類のおばんざいを少しずつ味わえる「九種のおばんざい御膳」などの御膳料理、夕食は薬味と一緒に食べるしゃぶしゃぶや日本料理を。

京都の街とともに、職人による美しい食卓を味わいに是非いらしてください。

◎メニュー・店舗オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<http://bit.ly/2TOevZV>

店舗名	: 居様/IZAMA (イザマ)
住所	: 京都市中京区新町通六角下る六角町361番 三井ガーデンホテル京都新町 別邸
電話番号	: 075-251-2500
定休日	: 無休
座席数	: 70seats
営業時間	
MORNING	: 6:30-10:00 (LO. 9:30)
LUNCH	: 11:30-13:30 LO.
DINNER	: 17:30-22:00 (LO. FOOD 21:00 / DRINK 21:30)