



紅葉よりも早く今年も「京都・居様/IZAMA」に登場！ 秋のおばんざいを堪能できる人気御膳が2020年9月8日(火)よりスタート



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、一足早く秋の訪れを味わえる人気の昼食メニュー「秋のおばんざい御膳」が2020年9月8日(火)からスタートいたします。

ランチタイムでのみ提供しているおばんざい御膳は、2015年より開始した季節毎に旬の食材を取り入れた今日のおばんざいをお楽しみいただける居様/IZAMA人気No.1メニューです。

今年の秋のおばんざい御膳は「秋の行楽弁当」をテーマに、京都の緑が紅葉へと移り変わる秋の気配を感じられる特別仕様をご用意いたします。

おばんざい御膳の内容は、小さな三段のお重に秋の風味を目で見て食べて感じられるようにプチプチとした食感が心地よい「いくら御飯」をはじめ、旬の茸と鯖を使った「鯖の茸餡かけ」の他、柿の白和えや、銀杏の松葉刺しなど、随所に秋を感じる食材を丁寧に少しずつ三段のお重に詰め込みました。

また、色とりどりな小鉢には、京都の地下水で作られる防腐剤不使用の「平野とうふ」のお豆腐を使用した「平野豆腐鱈甲餡掛け」をはじめ、「蓮根きんぴら」、「秋茄子の煮浸し」、「月見団子」が揃います。

また、秋を感じるお椀には、人参、きくらげ、コーン、蓮根の4種類の野菜を使用したしんじょを使った「清汁仕立 野菜真丈」をご用意いたします。

夏色から秋色へとうつり変わる古都の街並みより一足早く「居様/IZAMA(イザマ)」にて秋の訪れをご堪能ください。

■秋のおばんざい御膳

¥2,300(税込)

期間：2020年9月8日(火)～2020年12月8日(火)終了予定

時間：11:30-14:00 L.O

出汁を効かせた繊細な京おばんざいが楽しめるIZAMAの看板メニュー。秋の時期限定で「秋の行楽弁当」をテーマに、小さな三段のお重におばんざいを詰めた特別メニュー。

小鉢：平野豆腐鱈甲餡掛け 蓮根きんぴら 月見だんご 秋茄子煮浸し

吸い物：清汁仕立 野菜真丈

一の段：鯖の茸餡かけ

二の段：(局々)柿白和え 出汁巻き玉子 海老旨煮 合鴨燻製 柿玉子 公孫樹丸十密煮
海老芋あられ揚げ 銀杏松葉刺し

三の段：いくら御飯



◎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。
<https://bit.ly/3IPsOug>

<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。

<https://bit.ly/3IPsOug>

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

席数：70席

営業時間：

MORNING 6:30-10:00 (LO. 9:30)

LUNCH 11:30-14:00 L.O.

DINNER 17:30-22:00 (LO. FOOD 21:00 / DRINK 21:30)

*DINNER営業は現在、休業いたしております。