



4つのホテルが饗宴

ザ・プリンス
京都宝ヶ池

メインダイニング
いと桜

ザ ロイヤルパーク
ホテル京都三条

京都洋食
ムッシュいとう

ホテル
グランヴィア京都

ビュー&ダイニング
コトシエール

京都
ホテルオークラ

スカイレストラン
ピトレスク

4人のシェフが創る

森の京都ジビエ絶品グルメフェア

2021 12 / 11 (土) ~ 2022 2 / 13 (日)

ジビエ
×
シェフ

“森の京都”の冬を代表する食材のひとつジビエの魅力を
京都市内の4つのホテルのシェフが一皿に演出。
この期間だけのオリジナルのジビエ料理をぜひご堪能ください。



ジビエ料理を食べて鹿肉ジャーキーをGet!



「ジビエ絶品グルメフェア」のメニューをお召し上がりいただき、アンケートにご協力をいただいた方の中から抽選で50名様に鹿肉ジャーキー「京都の森の恵み」をプレゼント。

アンケートは4つのホテル・レストランに掲示しておりますカードのQRコードからご参加ください。



[主催] 一般社団法人森の京都地域振興社、京都府南丹広域振興局、京都府中丹広域振興局

[問合せ先] 一般社団法人森の京都地域振興社 (森の京都DMO)

〒621-0804 京都府亀岡市追分町谷筋25-30

TEL : 0771-22-9800 FAX : 0771-22-9801 Email : kikakubu@morinokyo.jp

森の京都の
WEBサイトは
こちらから▶



ザ・プリンス 京都宝ヶ池

メインダイニング いと桜

フランス料理



京丹波町・ ホンシュウジカと 鴨のフォアグラの トリュフ入りパイ包み

鹿ヒレ肉と鴨のフォアグラを鹿肉の煮込みと一緒にパイに包んで焼き上げました。アクセントでトリュフを忍ばせ香り高い一品に仕上げています。



野口 紗和子

コース名

セドゥム (12月) 14,300円
マルグリット (1-2月) 14,300円
ブルエ 17,600円

提供時間

17:00~21:00 (L.O.20:00)

〒606-8505 京都市左京区宝ヶ池
TEL.075-712-1113
<http://princehotels.co.jp/kyoto>



ザ ロイヤルパークホテル京都三条

京都洋食 ムッシュイとう

洋食



京丹波産 鹿ロース肉のロティ ビーツのクーリ

丹波の垣内さん厳選の鹿ロース肉をしっとりロティし相性の良いビーツのクーリと合わせました。香味サラダと牛蒡のチップをアクセントにお楽しみください。



松本 敏希

コース名

アラカルト 3,500円

提供時間

17:30~22:00 (L.O.21:30)

〒604-8004 京都市中京区三条通壱河原町東入ル中島町74
TEL.075-241-1144
<https://www.the-royalpark.jp/the/kyotosanjo/>



ホテルグランヴィア京都

ビュー&ダイニング コトシエール

フランス料理・イタリア料理



京都産鹿肉と フォワグラのパイ包み ポワブラードソース

京都産の鹿モモ肉を粗目のミンチにし、相性の良いフォワグラとナッツでファルスを作りパイ包みにして香りを閉じ込めました。ポルト酒で軽く甘みのあるポワブラードソースをたっぷりかけて仕上げます。期間中は、ディナーコースにアップセル3,000円にてメイン料理としてご提供いたします。



河本 英樹

コース名

chef's 京cuisine (京キューイジーヌ) 15,500円
(京キューイジーヌ含む全ディナーコースに)
アップセルで提供可 +3,000円

提供時間

17:30~21:00 (L.O.20:30)

〒600-8216 京都市下京区烏丸通塩小路下ル JR京都駅中央口
ホテルグランヴィア京都15F TEL.075-342-5522
<https://www.granvia-kyoto.co.jp/restaurant/cotociel/>



京都ホテルオークラ

スカイレストラン ピトレスク

フランス料理



鹿のロワイヤル

京都で獲れた鹿を使ったジビエメニュー。鹿肉の詰め物とフォワグラを鹿肉で巻き、赤ワインでじっくり煮込んだ古くから伝わるフランス料理の特徴が凝縮された一品。滋味深いコクと旨みを引き出した鹿のフォンを加えた香り豊かな赤ワインソースをたっぷり絡めてお召し上がりください。



玉垣 雄一郎

コース名

[Lunch] ムニユクラタン 6,050円
ムニユデギュスタシオン 9,680円
[Dinner] ムニユサヴール 14,520円

提供時間

金曜ディナー/土・日曜ランチ、ディナーのみ
Lunch 11:30~14:30 (L.O.)
Dinner 17:30~20:00 (L.O.)

〒604-8558 京都市中京区河原町御池
TEL.075-254-2535
<https://www.hotel.kyoto/okura/>

※2022年1月20日、ホテルオークラ京都にホテル名を変更いたします。



※営業時間等を変更させていただく場合がございますので、ご予約・ご利用の際は、ホテル公式サイトでご確認いただくか、お電話にてお問合せください。
表示価格はすべてサービス料、消費税を含んだ価格です。



シェフと生産者によるグルメの集い

～京の一流シェフ×ハイクオリティな「森の京都」の恵み～

日時 令和4年2月25日(金) 午後6時～

会場 ホテルオークラ京都

参加料金 13,000円

お問い合わせ：一般社団法人全日本司厨士協会 京滋地方本部 京都府本部 TEL 075-253-0248 (受付時間 平日10:00~16:00)