

pibier Gournaet Fair

ホテルオークラ スカイレストラン ピトレスク

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

ジビエ料理を食べて 京野菜ピクルスを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いただいた方に抽選で「京野菜ピクルス」をプレゼント。



京野菜ピクルスセット(聖護院かぶら×1、京人参×1) 聖護院かぶら、大根、京人参などを深漬けにした、味わい深い京野菜ピクルス。そのままはもちろん、ご飯のお供やお酒のあてにもぴったりです。森の京都のコンセプト商品として、DMOと事業者が共同開発。また、農福連携事業として取り組んでいます。

京都



[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@morinokyoto.jp



森の京都ジビエ 絶品グルメフェア



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

- [シカ肉] -

京都・丹波産鹿肉のトゥルトシェフ:野口紗和子

鹿肉のロースのミンチ・煮込みで挟んだものをバターの香りが広がるパイで包んでいます。とろとろの煮込みとミンチには丹波栗をしのばせて。さまざまな調理法をほどこした鹿肉を味わえる一皿になっております。ソースは丹



波ワインの赤ワインで濃厚に、八角・シナモンなどを加え、香 り高いソースでお召し上がりいただきます。

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

ザロイヤルパークホテル京都三条

京都洋食 ムッシュいとう

洋食

[シカ肉]

丹波産鹿肉の赤ワイン煮込み シェフ:松本 敏希

丹波の垣内さん厳選の鹿肉を赤ワインとミルポワでじっくり丁寧に煮込みました。ぜひそのほどけるような柔らかさをご堪能ください。



∜ コース名 冷

アラカルト(単品) 3,000円

< 提供時間 >>

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

〒604-8004 京都市中京区三条通亜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

-[シシ肉]-

京都産猪バラ肉のプレゼ/紫サツマイモと栗 牛蒡のクランブル/シャルトリューズの甘味 シェフ:河本 英樹

京都産の猪のバラ肉を白ワインと 香味野菜でマリネし、フォンドボー で軽く煮込んだ料理です。付け合 わせには猪が食べる野菜を添えま した。シャトリューズの甘味とシェ リービネガーの酸味でサッパリと 食べていただける仕立てです。期間



中は、シェフお任せの特別コース「chef's 京cuisine」のメイン料理としてご提供いたします。

chef's 京cuisine (京キュイジーヌ) 15,500円

< 提供時間 >>

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

〒606-8216 京都市下京区烏丸通塩小路下ルJR京都駅中央口 TEL.075-342-5522 https://www.granvia-kyoto.co.jp/ 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

-[シカ肉]

ジビエとフォアグラ 卵のココット シェフ: 玉垣雄一郎

濃厚で熱々のジビエ料理をお楽 しみください。



∜ コース名 冷

ランチ・ディナーコース

5,000円~12,000円(税・サ別)

< 提供時間 >>

11:30~15:00 (L.O.14:30) 17:30~21:00 (L.O.20:00)

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