



2024年10月22日

ホテルオークラ京都

三重県主催・あまから手帖企画

豊穡な山海の恵み「三重県食材フェア」

11月1日より提供開始

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区 榊京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場)は、三重県主催・あまから手帖(株式会社クリエテ関西発行のグルメ雑誌)企画協力のもと「三重県食材フェア」を館内3つのレストラン「スカイレストラン ピトレスク(フレンチ)」「鉄板焼 ときわ」「京料理 入舟」で2024年11月1日(金)より開催いたします。

南北に長い地形で山海の味覚に恵まれた三重県は、古くから「御食国(みけつくに)」とも呼ばれる食材の宝庫。車で約1時間30分と地理的にも比較的近い京都で、三重県産食材の魅力を“より広く、深く”お客様に知っていただきたいという三重県庁の思いと、“新たな食材に出会いたい”というホテルオークラ京都総料理長 中田肇の探求心が一致し、9月初旬の現地視察を経て今回の企画が実現いたしました。

現地の生産者を訪ねてシェフが直接見て、話しを聞き、選んだ食材を各レストランのスタイルでコース、会席に取り入れました。松阪牛や熊野地鶏、伊勢海老に桑名のはまぐり、ハレノヒトマト、マイヤーレモンなど豊穡な山海の恵みをお愉しみください。

【メニュー概要・店舗紹介】

スカイレストラン ピトレスク

おすすめコース「ムニユ プレステージュ」

『鱈のマリネ マイヤーレモンコンフィ ハレノヒトマトのピサラディエールとエスプーマ』は伊勢湾からのミネラル豊富な海水と黒潮が出合う鳥羽港近辺で揚がるサワラは脂のりがよく中トロのように濃厚な味わいが特徴。平均糖度10度を超える「ハレノヒトマト」の程よい酸味と際立つ甘味を生かし、紀宝町産「マイヤーレモン」のコンフィが苦味と酸味をプラスした爽やかなオードブルに仕上げました。この他、2種類の仕立てでお愉しみいただく『桑名はまぐり あおさ』や三元交配によるハイブリッド地鶏を1羽まるごと調理し、仕上げた『熊野地鶏バロティーヌ マイヤーレモン風味 ジュレ添え』なども各コースでお愉しみいただけます。

【価格】 26,000円

【提供時間】 ランチ 11:30～14:30(L.O.) / ディナー 17:30～20:00(L.O.)

※金～日・祝日のみ営業 ※12/23～12/25はクリスマス特別営業

【ご予約・お問い合わせ】 Phone:(075)254-2535



「鱈のマリネ マイヤーレモンコンフィ
ハレノヒトマトのピサラディエールとエスプーマ」



「桑名はまぐり あおさ」

鉄板焼 ときわ

おすすめコース「**美国恵味(うましくにのめぐみ)**」

「伊勢まぐろ」や「伊勢海老」など伊勢湾、鳥羽湾で取れる魚介類を前菜、鉄板焼でお愉しみいただきます。メインとなるステーキは日本三大和牛の一つ「松阪牛」をご用意。「美し国」「御食国」と称される三重県産の食材を目の前でシェフが仕上げる妙技、焼き上げる音や立ち上る香り、熱量を感じ五感で味わう鉄板焼の醍醐味をご堪能ください。



「美国恵味 (うましくにのめぐみ)」

【価格】 28,000円

【提供時間】 ランチ 11:30～14:30 (L.O.) / ディナー 17:30～20:00 (L.O.)

※12/20～12/25 はクリスマス特別営業

【ご予約・お問い合わせ】 Phone:(075)254-2536

京料理 入舟

季節の食材を揃えた特別会席「**八坂**」

「桑名のはまぐり」や「伊勢海老」など伊勢湾、鳥羽湾で取れる魚介類を会席に取り入れご提供いたします。「海老芋」や「金時人参」「聖護院かぶ」「くわい」など旬の京野菜などと合わせながら、「美し国」「御食国」と称される三重県産の食材をいかす京料理の技法の数々で美しく洗練された一品へと昇華させます。旬の味覚に合わせた仕立てでお届けいたします。



「桑名のはまぐりと海老芋の白味噌あん」

【価格】 25,000円

【提供時間】 ご昼食 11:30～14:30 (L.O.) / ご夕食 17:30～20:00 (L.O.)

※月曜休業 ※前日の 19:30 までのご予約制

【ご予約・お問い合わせ】 Phone:(075)254-2537

※記載の金額は、いずれも消費税・サービス料を含みます。

《使用予定の三重県産食材》 ※順不同

- ・ハレノヒトマト 平均糖度 10 度以上を誇る、酸味の中に甘さ際立つ絶品トマト。トマトの原産地である高原の冷涼な環境をハウスで管理されている。
 - ・マイヤーレモン オレンジとレモンの自然交配によって生まれたレモン。酸味穏やかで果皮が薄く、減農薬で作られ皮ごとでも食べられる。
 - ・桑名のはまぐり 漁獲量減から人の手による種苗生産、人工干潟の整備で稚貝が定着し、安定した水揚げを確保。ふっくらやわらかな肉質。
 - ・伊勢海老 10 月より漁が解禁となる伊勢海老は旬の最盛期。栄養を蓄え旨みの詰まったぷりぷりの食感。
 - ・松阪牛 日本三大和牛の一つとして名高い松阪牛は細かい霜降りの肉質が特徴。脂の旨味と上品な香り、とろけるような食感をご堪能ください。
 - ・熊野地鶏 三重県産の銘柄鶏・軍鶏・名古屋コーチンの三元交配によるハイブリット地鶏。力強い肉質と旨みが特徴。平飼いで丁寧に長期飼育。
- この他、伊勢まぐろやサワラなどの魚介類や菌床栽培によりフレッシュな食感も愉しめるアラゲキクラゲや生産量 3 位の伊勢茶なども予定。

本件リリースに関するお問い合わせ先

ホテルオークラ京都 ^{Since} 1888 経営企画部 営業企画課 広報担当:岡田
〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162 / t-okada@kyotohotel.co.jp

※リリースの内容は発表現在のものです。諸般の事情により変更される場合がございます。