

金曜日の夜は“学び” & “グルメ”で、ちょっと豊かに

日本酒とフランス料理のマリアージュ 2017



プレミアムフライデー

Premium Friday 8月25日(金)開催

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）は、「プレミアムフライデー」にあたる2017年8月25日（金）に、17階スカイレストラン「ピトレスク」にて、「日本酒とフランス料理のマリアージュ 2017」を開催いたします。

当日は、延宝五年（1677年）創業、京都伏見で340年もの歴史を持ち、「神聖」をはじめとする銘酒を生み出してきた酒造「山本家」取締役 山本晃嗣氏をお迎えします。豊かな水と交通の便に支えられた伏見の酒造りのお話とともに、ピトレスク料理長 玉垣雄一郎が京都の野菜や季節の素材を随所に盛り込んだ特別コースと、伏見の名水「白菊水」で仕込まれた日本酒のマリアージュをお楽しみいただきます。

金曜日の夜のひととき、“学び”と“グルメ”が融合したイベントを通じ、「ちょっと豊かな体験」をお客様に提供したいと考えております。

◆開催概要◆

- 【開催日】2017年8月25日（金）
- 【時間】受付 18:00 / 食事 18:30
- 【会場】17階 スカイレストラン「ピトレスク」（フレンチ）
- 【料金】18,000円
*特別コース、日本酒、税・サービス料を含みます。
*各種割引、ポイント加算対象外
- 【ご予約・お問合せ】TEL. 075-254-2535（ピトレスク直通）

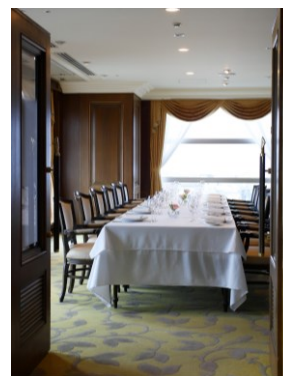


●伏見の名水「白菊水」から造られる日本酒は、食事を引き立てていく食中酒として磨き上げられ、料理と調和するまるやかな味わいが特徴

Menu

～料理に合わせて選んだ日本酒をご一緒にお楽しみいただきます～

- ・アミューズ・ブーシュ ～酒の肴～
- ・夏野菜のパフェ
- ・鰻と南瓜のポワレ 山椒風味 五穀米のリゾット ソース・ポルト
- ・和牛フィレ肉と賀茂なすのマティニオン風
- ・マスカルポーネのフォンデュ ソリレス・砂ズリ・心臓・レバー 九条葱添え
- ・トンカ豆香るブラン＝マンジェ 西瓜のヴルーテ マンゴーのバジル風味
- ・神聖 “柚子想い”・“京の梅酒どず”・“抹茶のお酒” を使ったプティ・フール
珈琲とともに



●ピトレスク店内イメージ

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

★本件に関するお問い合わせは
京都ホテルオークラ 経営企画部 営業企画課 広報担当 松岡
京都市中京区河原町御池 TEL 075-254-2524（直通）

<e-mail> m-matsuoka@kyotohotel.co.jp <HP> <http://www.kyotohotel.co.jp/>