



～和・華・蘭～
歴史に育まれた美食の競演
長崎県フェア



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）では、11月1日（水）～12月30日（土）の期間、館内7つのレストラン・ベーカリーで「長崎県フェア」を開催いたします。

江戸時代、日本で唯一海外に港が開かれた長崎は、日本の「和」、中国の「華」、オランダの「蘭」を合わせて「和・華・蘭（わ・か・らん）文化」と称されるように、東洋と西洋の文化が混ざり合った独自の文化を育んで来ました。

今回、その象徴ともいえる「出島」にかかる「表門橋」が2017年11月に約130年ぶりに開通するのに合わせ、長崎県の食材やご当地名物、観光スポットにちなんだ料理を提供。

2018年に創業130周年を迎えるホテルとして、同じ130年の時を超えて受け継がれてきた長崎県の“歴史”や“文化”を、シェフが創り出す料理を通じ発信したいと考えております。



長崎市・立山公園からの夜景（左）と、その夜景をイメージした「ピトレスク」のメニュー「アオリイカ・ブロッコリー・カリフラワー」（右）

長崎フェア 概要

【期間】2017年11月1日（水）～12月30日（土）

【対象レストラン・バー】

- ・17階 スカイレストラン「ピトレスク」（フレンチ）
- ・17階 鉄板焼「ときわ」
- ・17階 トップラウンジ「オリゾンテ」（バイキング）
- ・6階 京料理「入舟」
- ・2階 テラスレストラン「ベルカント」（洋食）
- ・B1 中国料理「桃李」
- ・B2 焼きたてパン「パネッテリア オークラ」

【各レストランのメニュー概要】 ※価格は特別の記載が無い限り全て税・サービス料を含みます。

◆スカイレストラン ピトレスク [フレンチ]

猪・土の野菜・ネズの実

※ディナーコース “Menu Saveur” 15,444 円にラインアップ

晩秋から冬にかけて美味しくなるという、仔猪を使ったひと皿。表面をグリエした身は、スモークしたような香ばしい香りをまとい、ほんのりと甘さを感じられる脂身と野趣あふれる肉の旨みが光ります。長崎県の「出島」に見立ててカットした季節野菜で華やかな彩を添え、ねずの実・黒胡椒を使ったスパイシーなソースでお召し上がりいただきます。



※以下 3 品はランチコース “Menu Éclatant” 6,534 円などにラインアップ
アオリイカ・ブロッコリー・カリフラワー

港を山々が取り囲む、すり鉢上の地形によっていくつもの夜景スポットが存在する長崎市。その美しい夜景をお皿の中に表現した一品。黒の皿に、長崎県産アオリイカ、11 月頃から旬を迎えるカリフラワー、ブロッコリーをあしらいました。イカのラグー（煮込み）を詰めたリガトーニ（パスタの一種）は、タップナード（オリーブ）とサフランの香りがアクセントに。クリームを加え濃厚な味わいに仕上げたカリフラワーのソースとともに召し上がりいただきます。



フォワグラ・ミカン・オニオンクグロフ

全国有数の生産量と品質を誇る、長崎県産のみかんをまるごとシロップで煮て、ソースに仕立てた一品。ほんのり苦味と酸味が利いた爽やかな甘みが、濃厚なフォワグラの風味を引き立てます。有名な観光名所「眼鏡橋」に見立てたオニオンクグロフは、玉ねぎの素朴な甘みが楽しめる一品。

[上] 猪・土の野菜・ネズの実
[下] フォワグラ・ミカン・オニオンクグロフ

魚・ビーツ・胡麻

イトヨリダイやノドグロ、ハタなどその日のおすすめの長崎県産の魚をみりん、米酢を使ったガストリックソースでラケ（照り焼き）しました。コクのあるソースと土の香りをまとったビーツが、冬を迎えて脂を蓄えた魚の旨みを引き立てます。

◆トップラウンジ オリゾンテ [バイキング]

『洋』+和・華・蘭バイキング

【ランチ】大人 3,920 円 こども 1,782 円

【ディナー】大人 5,346 円 こども 2,970 円

郷土料理・ご当地名物など、異国情緒豊かな長崎県グルメを「和」、「中」、「洋」バラエティ豊かにラインアップ。

全国的にも有名な「皿うどん」、「豚の角煮」のほか、飯の間に具をはさみ錦糸玉子をのせた郷土料理「大村寿司」、更にはカステラを挟んだオリジナルバーガーなど、シェフの創造力あふれる料理の数々が登場します。



[左] 豚の角煮と皿うどん
[右] 長崎県グルメイメージ

◆鉄板焼 ときわ

長崎和牛コース 19,008 円

主役の長崎県産和牛のほか、豊かな海の味覚がラインアップした全6品のコース。

温前菜には、長崎県産の牡蠣を鉄板で焼き上げる「牡蠣のグラタン」が登場。大ぶりの牡蠣の身を殻にのせ、牡蠣の出汁を加えたベシャメルソース、チーズをかけて表面を香ばしく炙ります。「海のミルク」と称される牡蠣の濃厚な磯の風味を熱々の状態でお楽しみいただけます。

また冬の味覚、長崎県五島列島産の「クエ」は、あごだし（トビウオの出汁）を使用した和風“ブイヤベース”仕立てでお召し上がりいただけます。



◆京料理 入舟

寿司・天ぷら会席 8,910 円

旬の素材を使った天ぷらとにぎり寿司がセットになった人気の会席に長崎県産の魚がラインアップ。長崎県産のイサキ、マグロ、イカを寿司で提供いたします。

豊かな海に育まれた素材の旨みを、お楽しみいただけます。



◆テラスレストラン ベルカント [洋食]

トルコライス 2,138 円

「ナポリタン」、「ドライカレー」、「ポークカツ」の洋食がワンプレートで楽しめる長崎県のソウルフードがアラカルトで登場。ポークカツには、コクのあるデミグラスソースをかけて、深みのある味わいをお楽しみいただけます。



◆中国料理 桃李

皿うどんセット 2,970 円

長崎県の郷土料理「皿うどん」はホタテや海老などの具材がたっぷり入った餡をかけてお召し上がりいただけます。野菜の甘みと魚介の旨みがつまるとろとろの餡が、香ばしい麺の風味を引き立てます。

点心2種、杏仁豆腐とセットで提供いたします。



◆焼きたてパン パネッテリア オークラ

よりよりドーナツ 151 円 (税込み)

中国北部の菓子「麻花」に由来をもつ、長崎県の銘菓「よりより」にちなんだ一品。生地に黒ごまを練りこんだ揚げパンのもちもちとした食感と香ばしい小麦の風味をお楽しみいただけます。



※仕入れ状況により使用食材が変更となる場合がございます。

＜参考＞長崎県について

九州の西北部に位置する県。県域には五島列島、壱岐、対馬を含み、海岸線の長さは全国の約12%にあたる4,179km(*1)に及び、北海道に次ぎ全国2番目の長さ。対馬暖流や黄海冷水などの海流が流れる周辺海域は豊かな漁場として知られ、県の漁獲量は全国2位の規模を誇る(*2)。魚の種類も多種多様で、タイやアジ、イサキ、イカなどが有名。

また、1571年の長崎港開港以来南蛮貿易港として栄え、キリスト教文化が花開いた地としても知られる。江戸時代、鎖国の日本で唯一の貿易港となり、中国やオランダなど様々な文化の交流の場となった。その異国情緒あふれる文化は、日本、中国、オランダの漢字から「和・華・蘭」文化と称される。

鎖国当時、海外貿易の窓口となった扇面形の人工島「出島」は日本の開国後、明治時代に周辺を埋め立てられたが、約60年前から長崎市により当時の姿を復元する取り組みが行なわれている。その一環として、2017年11月には「出島」と川をはさんだ対岸を結ぶ「表門橋」が約130年ぶりに開通する。

(*1)長崎県ホームページより。平成25年度「海岸統計」に基づく。

(*2)農林水産省 平成28年漁業・養殖業生産統計より。



表門橋工事着工前の出島



2017年11月25日開通予定の表門橋

[写真提供] 一般社団法人長崎県観光連盟

＜参考＞京都ホテルオークラは2018年で創業130周年

1888年、神戸出身の実業家前田又吉が「京都常盤」を創業したのがはじまり。1890年に旧勸業場跡地の払い下げを受け、京都では最初期の本格的な洋式ホテル「京都ホテル」となり、以来、ロシア皇太子ニコライ（後の皇帝ニコライ二世）をはじめ国内外の賓客を迎えてきた。

2002年にはホテルオークラと業務提携し「京都ホテルオークラ」として新たに出発。2018年には創業130年を迎える。



創業130周年を記念する
ロゴマーク

※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。

★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/>