

2016年12月1日

その日を美しく、永遠の思い出へ
TAKAMI BRIDAL

報道関係者各位

祇園 びとら、

京都・祇園の町家で味わう
京フレンチ「祇園びとら、」
12月1日(木) オープン

海外挙式や国内挙式、ウエディングドレスなど、上質な結婚식을総合プロデュースするブライダル企業のTAKAMI BRIDAL（高見株式会社 本社：京都市下京区、代表取締役 高見重光）は2016年12月1日(木)、京都・祇園に京フレンチ「祇園びとら、」をオープンいたします。



「祇園びとら、」ではこだわりの地元食材や世界中の旬の食材を厳選し、素材を生かした四季折々の料理をフレンチの技法と独自の世界観で表現。市場や契約農家、ときには地方に料理長自らが出向いて最上級の食材を仕入れ、美しく繊細なお料理をご提供します。盛り付ける和洋食器もひとつひとつを選びすぎり、野菜をはじめとした素材を一層彩り豊かに仕上げます。お客様にはカウンターならではのライブ感とともに、何度でも足を運んでいただけるような心地良いおもてなしでお迎えいたします。

今冬12月は河豚・蟹をふんだんに用いた冬の味覚を存分に味わっていただける期間限定のコースもご用意しております。季節の移ろいごとに新たな発見と味わいに出逢える「祇園びとら、」を大切な人と心ゆくまでお楽しみください。

■「祇園びとら、」

2016年12月1日(木)オープン

住所：〒605-0085 京都市東山区祇園末吉町82番地の7

TEL：075-532-0701 FAX：075-532-0705

営業時間：17:30～

※HP、Open Table、お電話にてご予約を承ります。

お電話でのご予約は14:00～17:00とさせていただきます。

（60日前から予約可能・当日のweb予約は不可）

定休日：日曜・祝日

席数：16席（カウンター10席、個室1室6席）

Email：kyoto@vitra.jp

HP：www.vitra.jp

Instagram/twitter：@gionvitra

Facebook：祇園びとら、



〈本リリースに関するお問い合わせ先〉
TAKAMI BRIDAL 広報・PR：伊藤・浮津
東京都港区南青山3-17-14 中山ビル6F
Tel.03-6804-2721 Fax. 03-6804-1508
Email. a-ukitsu@takami-bridal.com
HP. <http://www.takami-bridal.com>

— Concept —

日常にはない美味を求める大人のために、
料理長自らが仕入れる厳選された旬の食材。
鮮やかな色使いと、美しい盛りつけ。
芸術作品とも呼ばれるような和洋食器の数々。
カウンターならではのライブ感のあるおもてなし。
そして、全てを包み込む非日常的な美空間。

目の前のお客様の心も含めて料理をデザインする
“祇園びとら、”の五つの基本です。

京都・祇園の町家で味わう、京フレンチ。

美味がもたらす極上の空間で
遊び心が集うひとときをおくつろぎください。

— Story —

古来より大地で力強く育ち、地の覇者として象徴されている虎。
大地で力強く育ってきた大地の恵みである
厳選「食材」を虎とし、より美しく料理として表現する。
ご来店されたお客様にこの上なく幸福な気持ちに
なっていたきたいという強い思いから
「美虎（びとら、）」と名付けました。

— お料理 —

(一万二千元コース、一万六千元コース 他 いずれも税別・サービス料無し)

12月コース一例 (一万六千元)

椀物 河豚の薫りスープ
「キャヴィア、八寸」

～イタリア産最高級フレッシュキャヴィアに、こだわりの京野菜と旬食材を添えた至福のマリアージュ～

津居山産 松葉蟹の炭火焼き 蟹ミソのベルモットソース

尾崎牛 河豚白子 黒トリュフ

蟹と聖護院大根の炊き立てご飯

とりゅふぶりん ショコラテリーヌと“さがほのか”

「キャヴィア、八寸」はフレッシュキャヴィアを一缶まるごと京の食材とともに味わっていただける、
「祇園びとら、」料理長こだわりの逸品です。



河豚の薫りスープ



キャヴィア、八寸



尾崎牛 河豚白子 黒トリュフ

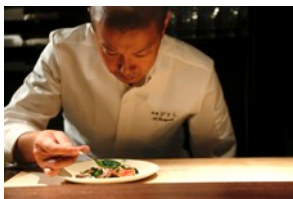


とりゅふぶりん

— お飲物 —

ソムリエが厳選した、フランスブルゴーニュ地方を中心としたワインを
常時200本以上取り揃えております。
ワインデギュスタシオンにて、普段飲めないようなヴィンテージワインとの
ペアリングも愉しめます。

その他、日本酒・焼酎も各種ご用意。



▶料理長 谷口晶紀 (Akinori Taniguchi)

1992年に料理の世界へ飛び込み、徹底的に食材の知識から育て方までを教えられる。
海外の修行でも様々な料理を経験し、フレンチを中心に独創的な料理スタイルを築く。
特に京野菜に対する想いは人一倍で、自ら農園に出向き栽培するほど。
和と仏がコラボレーションする「祇園びとら、」の料理は野菜をはじめとした食材が命。