

特別  
ランチ営業  
20238/29・30・31 9/1・2  
火 水 木 金 土京都調理師専門学校  
人気の学生レストラン「宮津の”食材探訪”  
特別メニュー」  
ぜひご賞味  
ください。場所：ホテル&リゾート 京都 宮津  
8階「セレストポート」  
(宮津市字田井小字岩本58)<アクセス>  
(電車の場合)京都丹後鉄道 宮津駅より  
車・タクシーで約12分  
(車の場合)京都縦貫道 宮津天橋立ICより  
車・タクシーで約15分詳細アクセス情報は  
ホテルのHPへ→→→

※写真はイメージです。

メニューなど、詳細は裏面へ &gt;&gt;&gt;

&lt;&lt;ご予約はコチラ&gt;&gt;

下記URLより、必要事項を記入のうえご予約ください。  
<https://restaurantavenueinmiyazu2023lunch.peatix.com/>

スマートフォンからのご予約はコチラ →→



&lt;営業日時&gt;

2023/8/29,30,31

2023/9/1,2

時間：12:00より一斉スタート  
※11:55までにご来店ください  
(14:30終了予定)

～ テーマ ～  
宮津の”食材探訪”  
特別メニュー



学校法人 大和学園 京都調理師専門学校と宮津市が連携し、京都・太秦で予約が取れないレストランとして地域住民に愛されている学生レストランを地域活性化、宮津地域の食の魅力化のため、宮津市内で5日間、特別にランチ営業します。

若い世代ならではの発想で料理を通じて、宮津の“食”がもつ奥深さや魅力を発信し、宮津の食文化の深耕と生産者や飲食店を支え、地域経済の活性化・観光振興などにつなげることを目指します。



## 特別メニュー

テーマ：

- 前菜三種盛り
  - ・手毬寿司青みかんジュレ添え（日本）  
※宮津産摘果みかん使用
  - ・カルピオーネ（イタリア）※宮津産青魚使用
  - ・鹿肉のパテ（フランス）※宮津産夏鹿使用
- パスタ料理
  - ・桃とトマトの冷製パスタ※宮津産トマト使用
- 椀物
  - ・とうもろこし豆腐の吸物※宮津産野菜使用
- 肉料理
  - ・丹波黒鶏のバロティーヌ レモンクリームソース  
※宮津産野菜使用
- デザート三種盛り
  - ・宮津の蒼海【錦玉羹】（日本）  
※宮津産オリーブの葉パウダー使用
  - ・Mimi Reine蜂蜜のマカロン（フランス）
  - ・宮津産柑橘のセミフレット（イタリア）
- コーヒーor紅茶

※入荷状況により内容が変更になる可能性があります。



料金 3,900円（税・サービス料込）

※当日現金払いのみ対応

※ドリンクの注文は別途料金がかかります。

※当日はメニュー表にアレルギー表記代表28品目を記載しておりますが、特別メニューとなっているため個別のアレルギー対応はいたしかねますこと予めご了承ください。

※小学生以上のお子様はご来店可能です。  
（ただし、お子様向けメニューの設定はございません。）



## 日時と場所

日時： 2023年8月29日(火)、30日(水)、31(木)  
9月1日(金)、2日(土)  
12:00より一斉スタート（14:30終了予定）  
※11:55までにご来店ください



場所:ホテル&リゾート 京都 宮津 8階「セレストポート」  
（宮津市字田井小字岩本58）



## 予約方法

ご予約は下記URLより、必要事項を記入のうえご予約ください。  
<https://restaurantavenueinmiyazu2023lunch.peatix.com/>



スマートフォン  
からのご予約は  
コチラ  
→→→→



## taiwa 学校法人大和学園と宮津市について



2013年より京都府宮津市と学校法人大和学園では連携協定を締結。この協定は、宮津市と大和学園が料理・土産物開発、食育の推進に関して連携をしていくなかで、相互の人的、物的、知的資源を交流し、観光振興及び人材育成を図っていくことを目的にしています。連携協定に基づき、地域の食や観光関連事業者のサポートを始めとする宮津市のまちづくりや、京都府の「海の京都事業」の支援そして、天橋立や大江山をはじめとした宮津市の豊かな自然環境を学生の学習フィールドに活用するなど多種多様な事業を推進しています。宮津での学生レストランプロジェクトは今回が2年目。昨年度は夏と冬に開催し、多くの方々にお越しいただきました。