



ザ・プリンス
京都宝ヶ池

メインダイニング
いと桜



ザロイヤルパーク
ホテル京都三条

京都洋食
ムッシュいとう



4つのホテルが饗宴

4人のシェフが創る

森の京都ジビエ 絶品グルメフェア

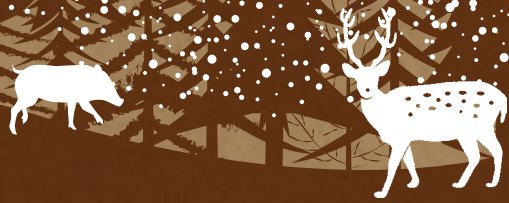
ホテル
グランヴィア京都
・
ビュー&ダイニング
コトシエール

2020

2021

12/12(土)~2/11(木・祝)

Gibier Gourmet Fair



京都
ホテルオークラ
・
スカイレストラン
ピトレスク

ジビエ × シェフ

“森の京都”の冬を代表する食材のひとつ

ジビエの魅力が京都市内の4つのホテルのシェフが一皿に演出。

この期間だけのオリジナルのジビエ料理を

ぜひ堪能してください。

ジビエ料理を食べて
京野菜ピクルスをGet!

「ジビエ絶品グルメフェア」のメニューをお召し上がり
いただき、アンケートにご協力いただいた方に抽選で
「京野菜ピクルスセット」を30名様にプレゼント。

アンケートは4つのホテル・レストランに掲示していますQRコードからご参加ください。



京野菜ピクルスセット(聖護院大根×1、京人参×1)

聖護院大根、京人参などを深漬にした、味わい深い京野菜ピクルス。そのままはもちろん、ご飯のお供やお酒のあてにもぴったりです。森の京都のコンセプト商品として、DMOと事業者が共同開発。また、農産連携事業として取り組んでいます。

【主催】一般社団法人森の京都地域振興社、京都府南丹広域振興局、京都府中丹広域振興局

【問合せ先】一般社団法人森の京都地域振興社(森の京都DMO)

〒621-0804 京都府亀岡市追分町谷筋25-30

TEL:0771-22-9800 FAX:0771-22-9801 Email:kikakubu@morinokyoto.jp

森の京都の
WEBサイトは
こちらから▶



4つのホテルが饗宴—4人のシェフが創る

森の京都ジビエ 絶品グルメフェア

ザ・プリンス 京都宝ヶ池

メインダイニング いと桜

フランス料理

[シカ肉]

京都・丹波産鹿肉のトゥルト
シェフ:野口 紗和子



鹿肉の煮込み肉とひき肉をバター
の香りが広がるパイ生地
で包みました。大粒でありながら、
甘みの凝縮された丹波ぐりを中
にしのばせております。濃厚な
丹波の赤ワインに八角やシナモ
ンを加えた香り高いソースでお
召し上がりいただけます。

コース名

ブルエ 15,500円 コクリコ 8,000円

提供時間

17:30~21:00 (L.O.20:30)

〒606-8505 京都市左京区宝ヶ池 TEL.075-712-1111
<https://www.princehotels.co.jp/kyoto/>

ザロイヤルパークホテル京都三条

京都洋食 ムッシュいとう

洋食

[シカ肉]

丹波産鹿肉の赤ワイン煮込み
シェフ:松本 敏希



丹波の垣内さん厳選の鹿肉を赤
ワインとミルクポワでじっくり丁寧
に煮込みました。ぜひそのほどこ
るような柔らかさをご堪能くだ
さい。

コース名

アラカルト(単品) 3,000円

提供時間

17:30~22:00 (L.O.21:00)

〒604-8004

京都市中京区三条通壱河原町東入ル中島町74

TEL.075-241-1144

<https://www.the-royalpark.jp/the/kyotosanjo/>

ホテルグランヴィア京都

ビュー&ダイニング コトシエール

フランス料理・イタリア料理

[シシ肉]

京都産猪バラ肉のプレゼ
紫サツマイモと栗 牛蒡のクランブル
シャルトリューズの甘味
シェフ:河本 英樹



京都産の猪のバラ肉を白ワインと香味
野菜でマリネし、フォンドボーで軽く煮
込んだ料理です。シャルトリューズの甘
味とシェリービネガーの酸味でサッパリ
と味わえる逸品で、付け合わせには猪が
食べる野菜を添えました。期間中は、シェ
フお任せの特別コース「chef's 京cuisine」
のメイン料理としてご提供いたします。

コース名

chef's 京cuisine(京キュージーヌ)15,500円

提供時間

●12/22~27・12/31~1/3を除く 17:30~21:00 (L.O.20:30)

〒600-8216 京都市下京区烏丸通塩小路下ルJR京都駅中央口
TEL.075-342-5522

<https://www.granvia-kyoto.co.jp/>

京都ホテルオークラ

スカイレストランピトレスク

フランス料理

[シカ肉]

京都丹波産鹿と京丹波高原豚、
フォワグラのココット
シェフ:玉垣 雄一郎



上質のフォンで柔らかく煮込ん
だ鹿モモ肉と豚バラにフォワグ
ラと半熟卵を合わせました。
濃厚で熱々のジビエ料理をお楽
しみください。

コース名

ランチ・ディナーコース
5,000円~12,000円(税・サ別)

提供時間

11:30~15:00 (L.O.14:30)

17:30~21:00 (L.O.20:00)

〒604-8558 京都市中京区河原町御池

TEL.075-254-2535

<https://www.hotel.kyoto/okura/>