

「旬の京野菜提供店」（東京エリア）第1回認定候補店一覧

(店名五十音順)

整理番号	申請店名	(読み)	業態区分	所在地	申請者 (敬称略)	開業年月・特徴など
1	赤坂 菊乃井	あかさか きのい	京料理	港区赤坂6-13-8	株式会社菊乃井 代表取締役 村田吉弘	●平成16年9月開業。本店は京都市。 ●「全てが京都」を掲げ、京野菜の素材を生かした料理を提供。 ●代表取締役 村田吉弘氏は京野菜マイスター。
2	オテル ドゥ ミクニ	オテル ドゥ ミクニ	フランス料理	新宿区若葉1-18	株式会社ソシエテミックニ 代表取締役 三國清三	●昭和60年3月開業。 ●素材そのもののチカラを生かし切る三國氏ならではのフランス料理が特徴。 ●代表取締役 三國清三氏は京都の料理界と親交深く、京都でも活動中。
3	Cuisine Française JJ	キュイジーヌ フランス ジェイジェイ	フランス料理	港区赤坂9-7-4 東京ミッドタウン ガレリア2階	株式会社アンティーム 代表取締役 金光康夫	●平成19年3月開業。 ●京都産京野菜を随所に取り入れたこだわりのフレンチ。シンプルに京野菜の旨みを引き出す料理を工夫。自家菜園では京野菜を栽培してPR。
4	京懐石みのきち 新宿住友店	きょうかいせきみのきち しんじゅくすみともてん	京料理	新宿区 西新宿2-6-1 新宿住友ビル48F	株式会社美濃吉 代表取締役 佐竹力總	●昭和54年11月開業。本店は京都市。 ●東京の新都心西新宿高層ビル街の本格料亭。京都産京野菜をはじめとした旬の食材の良さを最大限に引き出した京懐石を提供。
5	グランドプリンスホテル高輪 フランス料理 ル・トリアノン	グランドプリンスホテルたかなわ フランスリョウリル・トリアノン	フランス料理	港区高輪3-13-1	グランドプリンスホテル高輪 総支配人 徳永清久	●昭和28年11月開業。 ●「京野菜フェア」や結婚式メニューとして京野菜フレンチを提供。 ●料理長 高垣吉正氏は京野菜マイスター。
6	三友居 高輪店	さんゆうきよたかなわてん	京料理・茶懐石	港区高輪1-27-19	株式会社三友居 代表取締役社長 山本勝	●平成22年6月開業。 ●「京都をストレートに味わっていただくこと」をモットーに、厳選した京の伝統野菜を使用。野菜の持ち味を生かすため調理法にもこだわる。
7	たん熊北店 二子玉川店	たんくまきたみせ ふたごたまがわてん	日本料理	世田谷区玉川3-17-1 玉川高島屋S.C.南館11階	株式会社たん熊北店 代表取締役 栗栖正博	●平成15年8月開業。本店は京都市。 ●定期的に「京野菜フェア」として期間限定の特別メニューを提供する。 ●代表取締役 栗栖正博氏は京野菜マイスター。
8	ル・ヴェルデュリエ	ル・ヴェルデュリエ	フランス料理	大田区鶴ノ木3-2-10	ル・ヴェルデュリエ 料理長 小林浩一	●平成13年12月開業。 ●当たり前のように京野菜を使った料理を提供しているのが特徴。京野菜を使ったフルコースの食事会や料理講習など開催。 ●料理長の小林浩一氏は京都出身。

計 8 店

「旬の京野菜提供店」（東京エリア）認定審査会審査委員名簿

分野	氏名 (敬称略)	所属	役職
卸売・流通	かわだ かずみつ 川田 一光	東京青果株式会社	代表取締役社長
情報・消費者	しばた いづみ 柴田 泉	株式会社柴田書店	月刊専門料理編集長
生産・出荷	なかがわ やすひろ 中川 泰宏	京都府農業協同組合中央会	会長
行政	いまにし なかお 今西 仲雄	京都府	農林水産部長