

2015年11月19日

各位

オリックス水族館株式会社
オリックス不動産株式会社
株式会社京都駅観光デパート

京都市梅小路公園「緑の館」内『京野菜レストラン梅小路公園』 クリスマス限定メニューがスタート！ クリスマスディナーコースと冬の京野菜デリが登場 ～京野菜ツリーの設置やテラス席を彩るイルミネーションも開催～

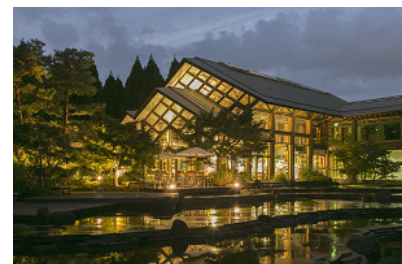


新メニュー「京野菜レストランのクリスマスリース
～西京味噌ドレッシングとともに～」



京野菜のオーナメントで飾られた
「京野菜ツリー」

京野菜レストラン 梅小路公園



夜には光によって美しい佇まいとなる
『京野菜レストラン梅小路公園』

「オリックス水族館株式会社」(東京都港区、代表取締役 三坂 伸也)と「オリックス不動産株式会社」(東京都港区、代表取締役 松本 哲男)、「株式会社京都駅観光デパート」(京都市南区、代表取締役 福山 隆夫)は、京都市梅小路公園「緑の館」内にオープンした『京野菜レストラン梅小路公園』においてクリスマス限定メニューの販売を2015年12月1日(火)より開始しますのでお知らせします。

9月18日(金)にオープンした『京野菜レストラン梅小路公園』は、緑豊かなロケーションの中、京野菜(※1)をはじめとする京都の旬の食材を織り交ぜたさまざまなオリジナルメニューをお楽しみいただけるレストランです。

今回『京野菜レストラン梅小路公園』では、クリスマスのデートや家族でのお食事にぴったりな冬の京野菜を使用したクリスマスディナーコースやアラカルトメニューを期間限定でご用意するほか、冷製デリと温製デリを自由に選べるデリ(惣菜)プレートランチにも、冬の京野菜を織り交ぜた新メニューが登場します。

店内には京野菜のオーナメント(※2)で飾り付けられた「京野菜ツリー」が登場するほか、併設するショップではクリスマス雑貨を販売します。また、テラス席はクリスマスらしい幻想的なイルミネーションで彩られます。

幻想的な雰囲気の中、冬の京野菜を使用した限定メニューがお楽しみいただけるクリスマスの『京野菜レストラン梅小路公園』へぜひお越しください。

(※1)京都府内で生産された野菜はすべて京野菜と総称されます。本レストランには京野菜を使用していないメニューもあります。

(※2)京野菜のオーナメントはイミテーションです。

<本件に関するお問い合わせ先>

オリックス水族館株式会社 京都水族館 広報チーム 山本・蔵敷・辻野・小山・楠
TEL:075-354-3116 FAX:075-354-3152
MAIL:press-kyoto@orix-aqua.co.jp

1. 冬の京野菜を使用したクリスマス限定ディナーメニューが登場

■クリスマスディナーコース「京野菜のクリスマス」

前菜から、パスタ、肉料理、ドルチェまで、白ネギなどの旬の京野菜を使用したオリジナルの創作料理をお楽しみいただける、クリスマスディナーにぴったりのコース料理です。

販売価格：3,800円(税込み)

販売期間：2015年12月1日(火)～
2015年12月25日(金)

販売時間：17時00分～21時00分



「きのこを詰めた鶏肉のインボルティーニ
トリュフの香りポロセッコのソース 焼き京野菜を添えて」

～コース内容～

スー プ：白ネギのポターージュ

前 菜：京野菜のリースサラダ

パ ス タ：海老のトマトクリームスパゲティ

肉 料 理：きのこを詰めた鶏肉のインボルティーニ
トリュフの香りポロセッコのソース
焼き京野菜を添えて

ド ル チェ：サンタクロースからのおくりもの

※コース内容は予告なく変更になる場合があります。



「サンタクロースからのおくりもの」

■クリスマス限定 ディナーアラカルトメニュー

「京野菜レストランのクリスマスリース

～西京味噌ドレッシングとともに～

京ごぼうや聖護院かぶらなど冬の京野菜を一度にお楽しみいただける、クリスマスリースをイメージしたボリューム満点の豪華なオリジナルサラダです。西京味噌を使った和テイストのオリジナルドレッシングでお召し上がりいただきます。

販売価格：1,800円(税込み)

販売期間：2015年12月1日(火)～
2015年12月25日(金)

販売時間：17時00分～21時00分



「京野菜レストランのクリスマスリース
～西京味噌ドレッシングとともに～」

2. 冬の京野菜を使った新デリメニューを味わえる「デリ(惣菜)プレートランチ」

冷製デリと温製デリを自由にご選べるデリ(惣菜)プレートランチにも、2015年12月1日(火)より冬の京野菜を織り交ぜた新デリメニュー11種類(冷製・温製合わせて)が登場します。



堀川ごぼうと根菜のきんぴら



きのこのトリフォーラーテ



京野菜の和え物



京野菜のたいたん



魚のフライ
京野菜ピクルスのタルタルソースで



西京味噌コロッケ



白ネギと照り焼きチキン



九条ネギと白ネギの酢味噌和え



ポテトサラダ ツリー仕立て



聖護院大根の風呂炊きそばろあんかけ



聖護院かぶらの冷たいフラン

～デリ(惣菜)プレートランチ～

複数のデリ(惣菜)の中から冷製デリと温製デリを自由にお選びいただけるランチプレートです。

※グリーンサラダ・五穀米 150g または パン・スープ・ドリンク付

販売価格 :

デリプレート(冷製デリ2種、温製デリ1種) 1,000円(税込み)

デリプレート(冷製デリ3種、温製デリ1種) 1,200円(税込み)

販売時間 : 11時00分～17時00分

※冬期デリ(惣菜)メニューの提供期間 : 2015年12月1日(火)～2016年2月29日(月)



ショーケースの中から好きなデリ(惣菜)をお選びいただけます。

3. 京野菜のオーナメントで飾られた「京野菜ツリー」を店内に設置



「京野菜ツリー」(左) ※1 とクリスマス雑貨 (右) ※2

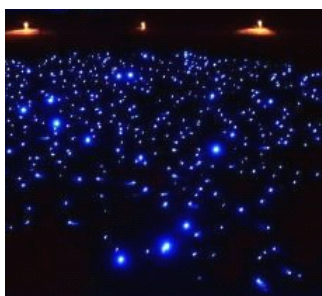
店内には京野菜のオーナメントで飾り付けられた「京野菜ツリー」が登場するほか、併設するショップではサンタクロースや雪だるまなどをモチーフにしたクリスマス雑貨を販売し、店内がクリスマスの雰囲気です。

開催期間 : 2015年12月1日(火)～
2015年12月25日(金)

※1 京野菜のオーナメントはイミテーションです。

※2 クリスマス雑貨の販売時間:9時00分～22時00分

4. テラス席で色鮮やかなイルミネーションを開催



ディナータイムのテラス席(左)とイルミネーション(右) ※イメージ

クリスマスメニューの登場に合わせ、テラス席では色鮮やかなイルミネーションもスタートします。お食事をしながら幻想的なイルミネーションをお楽しみいただけます。

開催期間 : 2015年12月13日(日)～
開催時間 : 17時00分～22時00分

『京野菜レストラン梅小路公園』 施設概要

名称 : 京野菜レストラン梅小路公園

所在地 : 京都市下京区観喜寺町 梅小路公園『緑の館』内1階レストラン

電話番号 : 075-352-7111

営業時間 : 9:00～22:00

定休日 : 年末年始(予定)

アクセス : <徒歩> 京都駅中央口より西へ徒歩約20分、またはJR山陰本線「丹波口」駅より南へ約15分
<バス> 京都駅バス停 B3 のりば 205・208 系統、A3 のりば 206 系統 ほか
「七条大宮・京都水族館前」下車徒歩約5分

駐車場 : なし

座席数 : 店内76席、テラス32席 計108席 ※全席禁煙

URL : <http://kyoyasai-umekouji.jp>

※プレスリリース内の画像はイメージであり、実際のものとは異なる場合があります。