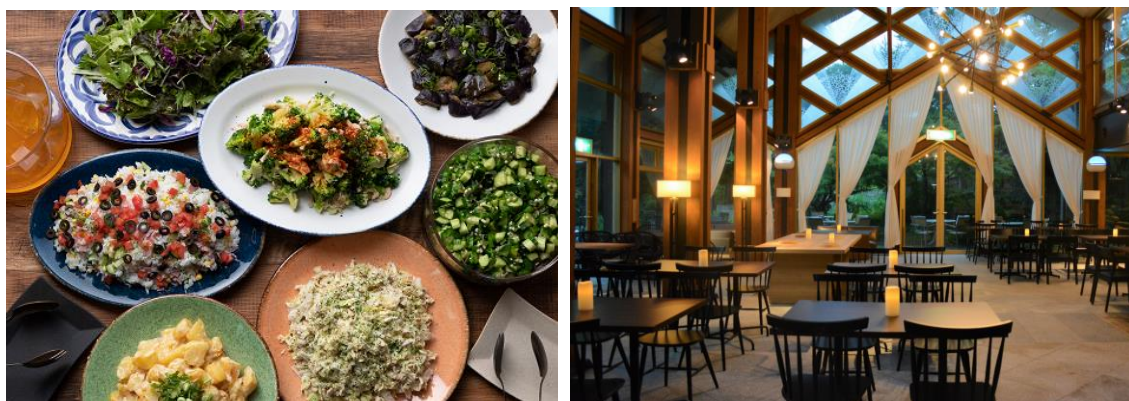


2019年7月19日

各 位

オリックス水族館株式会社

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』本日リニューアルオープン ～旬の京野菜デリと京都のクラフトビールを楽しめるダイニング～



オリックス水族館株式会社（所在地：東京都港区、社長：似内 隆晃）は、本日、京都市梅小路公園「緑の館」内の『京野菜レストラン梅小路公園』をリニューアルオープンしますのでお知らせします。

本レストランは、2015年9月に開業した、京野菜※をはじめとする旬の食材を使ったメニューを、緑豊かなロケーションでお楽しみいただけるオールデイダイニングです。リニューアルでは、レストラン内のインテリア、ランチとディナーのメニューを一新します。また、レストランに面した日本庭園「朱雀の庭」を望むことができる屋外テラス席にバーカウンターが登場します。

室内のダイニングエリアと屋外テラスにソファ席を新設し、シックな色合いの木目調のダイニングテーブルをはじめ、ナチュラルで落ち着いた雰囲気の内装で統一しました。これまで以上に、ゆったりとくつろげる空間を目指しました。

ランチとディナーのメニューは、メイン料理を選べるハーフビュッフェスタイルのメニューをご用意します。メイン料理は九条ネギや湯葉などを使用したパスタ、色鮮やかな京野菜を添えたチキングリルなどからお選びいただき、旬の野菜をたっぷり使用したデリメニューはビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。ディナータイムは、テラスにバーカウンターが登場し、京都のクラフトビールを日替わりでお楽しみいただけます。情緒あふれる日本庭園「朱雀の庭」を望むソファ席で、味わい深いクラフトビールをご堪能ください。

京都駅から徒歩圏にある落ち着いた雰囲気、食事とお酒を楽しめる『京野菜レストラン梅小路公園』へ、ぜひお越しください。

※ 京都府内で生産された野菜を総称しています。京野菜を使用していないメニューもあります。

以 上

＜本件に関するお問い合わせ先＞
京都水族館 広報チーム 松本・前田
TEL:075-354-3116 FAX:075-354-3152 MAIL:press-kyoto@orix-aqua.co.jp

落ち着いた雰囲気の内装にリニューアル、ゆったりソファ席も登場

■ ゆっくりとくつろげる落ち着いた空間を演出

シックな色合いの木目調のダイニングテーブルをはじめ、ナチュラルで落ち着いた雰囲気のインテリアで統一しました。また、室内のダイニングエリアと屋外テラスにソファ席を新たに設けました。朝食、ランチ、カフェ、ディナー、バーと、それぞれのご利用シーンで、ゆったりとくつろぎながらお食事をお楽しみいただけます。



ゆったりとくつろげるソファ席

選べるメイン料理と旬の野菜がたっぷりのデリメニューのハーフビュッフェ

■ メニュー概要

メイン料理に、季節の京野菜を使ったデリのビュッフェが付いたセットメニューをご用意しました。

<デリメニュー例>

おくらときゅうりのねばねば和え、キャベツとツナのサラダポテチ添え、ジャガイモの西京味噌マヨ、揚げ茄子の煮浸し、ブロッコリーと蒸し鶏のオイルガーリック炒め、インサラータリーゾ（イタリア風お米のサラダ）



デリはお好きなだけお楽しみいただけます

1. 選べるメイン料理セット（ハーフビュッフェ付き）

メイン料理にビュッフェスタイルのデリとデザートがセットになったメニューです。

販売時間：【ランチタイム】午前 11 時～午後 3 時

【ディナータイム】午後 5 時～午後 10 時

※ラストオーダーは午後 9 時

販売価格：【ランチタイム】1,200 円～（税込み）

【ディナータイム】1,400 円～（税込み）

※メイン料理の内容により異なります。

内 容：・選べるメイン料理 1 品

※下記のラインアップからお選びいただけます。

・デリ 6 種、サラダ、デザート（ビュッフェスタイル）



チキングリルトマトソース

<選べるメイン料理一例>

【ランチタイム】

- ・生ハムと九条ネギのペペロンチーノ 1,400 円
- ・茄子のトマトソーススパゲッティ 1,200 円
- ・和風おろしハンバーグ（ライスまたはパン付き）1,500 円
- ・チキングリルトマトソース（ライスまたはパン付き）1,500 円
- ・旬の野菜が楽しめる具だくさん豚汁～柚子胡椒添え～（ご飯、香の物付き）1,200 円

【ディナータイム】

- ・茄子ととろ湯葉のトマトソーススパゲッティ 1,600 円
- ・生ハムと九条ネギのペペロンチーノ 1,500 円
- ・京野菜ごろごろピザ 1,600 円
- ・きのこベーコンのクリームピザ 1,600 円
- ・京五目オムライス湯葉あんかけ 1,500 円
- ・ハンバーグ(デミグラスソース) 1,800 円
- ・ハンバーグ(和風おろしソース) 1,800 円
- ・チキングリルトマトソース(ライスまたはパン付き) 1,600 円
- ・ソースが選べるオムライス(ケチャップ、デミグラス、クリーム) 1,400 円 ※クリームはプラス 100 円
- ・旬の野菜が楽しめる具たくさん豚汁～柚子胡椒添え～(ご飯、香の物つき) 1,400 円



京野菜ごろごろピザ

※価格はすべて税込みです。

※単品メニューもご用意しています。

2.スペシャルランチセット (ハーフビュッフェ付き)

メイン料理にデリメニューのビュッフェ、デザート、ドリンクが付いたランチセットです。メインはパスタ、豚汁からお選びいただけます。

販売時間：午前 11 時～午後 3 時

販売価格：1,600 円 (税込み)

- 内 容：・メイン料理 (パスタまたは豚汁)
※プラス 100 円でハンバーグ、チキングリルもお選びいただけます。
- ・デリ 6 種、サラダ (ビュッフェスタイル)
 - ・ミニスイーツ
 - ・ドリンク (コーヒー、紅茶、ウーロン茶、オレンジジュースよりお選びいただけます)



生ハムと九条ネギのペペロンチーノ

3.スペシャルセット (ハーフビュッフェ付き)

メイン料理にデリメニューのビュッフェ、デザート、ドリンクが付いたお得なディナーセットです。デザートも 3 種類の日替わりスイーツからお好きな 1 品をお選びいただけます。

販売時間：午後 5 時～午後 10 時

※ラストオーダーは午後 9 時

販売価格：2,180 円 (税込み)

- 内 容：・メイン料理 (パスタ、ピザ、オムライス、チキングリル、豚汁から 1 品)
※プラス 200 円でハンバーグもお選びいただけます。
- ・デリ 6 種、サラダ (ビュッフェスタイル)
 - ・選べるスイーツ (日替わりスイーツ 3 種よりお選びいただけます)
 - ・ドリンク (コーヒー、紅茶、ウーロン茶、オレンジジュースよりお選びいただけます)



スペシャルセット

京都の味わい深いクラフトビールを楽しめるバーカウンターが登場

情緒あふれる日本庭園「朱雀の庭」を望む屋外テラス席にバーカウンターが登場します。これまでのドリンクメニューに加え、京都各地で醸造されている味わい深いクラフトビールを提供します。デリをはじめ、おつまみにぴったりの軽食も取り揃えています。

販売時間：午後 5 時～午後 10 時

※ラストオーダーは午後 9 時



ライトアップされた夜の「緑の館」

<クラフトビール醸造所一覧>

- ・ウッドミルブルワリー・京都
- ・西陣麦酒
- ・Kyoto Beer Lab
- ・京都町家麦酒醸造所
- ・黄桜京都麦酒
- ・丹後王国クラフトビール

※仕入れ状況は日によって変わります。

<軽食メニュー例>

- ・クラフトビール 1 本付きハーフビュッフェ 1,900 円
- ・ニョッコフリット 380 円
- ・きのこ小柱のアヒージョ 650 円
- ・九条ネギと塩だれ唐揚げフライドポテト添え 600 円
- ・ソーセージとフライドポテト
(万願寺唐辛子サルサソース付) 600 円
- ・フライドポテト (万願寺唐辛子サルサソース付) 450 円
- ・きゅうりとナスのピクルス 380 円
- ・冷やしトマト 380 円
- ・やみつき九条ネギ 480 円

※価格はすべて税込みです。



各種クラフトビール



きのこ小柱のアヒージョ

【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
電 話 番 号：075-352-7111
営 業 時 間：午前 9 時～午後 10 時 (午後 9 時ラストオーダー)
定 休 日：年末年始
ア ク セ ス：〈徒歩〉京都駅中央口より西へ約 15 分、JR 梅小路京都西駅より東へ約 5 分
〈バス〉京都市バス、京阪京都交通「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：約 100 席 (テラス席あり) ※全席禁煙
公式ウェブサイト：<https://www.kyoto-aquarium.com/kyoyasai-umekouji/>