



京野菜 × ホテル京阪京都 グランデ

【期間】2017.11月19日 ▶ 2018.2月28日



京みず菜の生ハムピッツア

お一人様 ¥1,400

シェフからのコメント

えぐみのない京みず菜は、ピッツア生地を引き立てます。
生ハムとチーズをのせサラダ感覚のピッツアとなりました！

京みず菜とは？

歴史は野菜のなかでは最も古いものの一つに数えられるです。すぐ〜沢山の繊細な葉柄が発生し、葉に深い欠刻(切れ込み)があるのが特徴で、ビタミンEや食物繊維が豊富に含まれています。



(株)農夢



京都府産
まゆまる
©京都府 まゆまる
17066

「森の京都」の食材を使ったこの時期に楽しめる逸品をどうぞ

九条ねぎたっぷりのカルボナーラ風 スープパスタ

お一人様 ¥1,300

シェフからのコメント

九条ねぎの甘みと香りが濃厚なカルボナーラを和らげています。
黒胡椒のパンチが食欲増進！



九条ねぎとは？

九条ねぎの歴史はとっても古く、なんと今から1300年ほど前の和銅4(711)年に京都で栽培されていました！逸話として、弘法大師が東寺付近で大蛇に追いかけれ、ネギ畑に隠れて難を逃れたことから、弘法大師の縁日である21日にはネギを食べるのを遠慮する風習も伝えられています。葉が柔らかいことが一番の特徴です。



(株)京都知七



京都府産
まゆまる
©京都府 まゆまる
17066