

京都
×
イタリアン

MAMORU KATAOKA

GOURMET FAIR

片岡護シェフがお届けする
日本酒とのマッチングを楽しむ

京イタリアンメニュー



ホテル京阪 京都2階

ご予約・お問合せ ☎075-671-8909

〒601-8003 京都市南区東九条西山王町31
<http://www.hotelkeihan.co.jp/kyoto/restaurant/>

受付時間 10:00~22:00



京都 × イタリアン

片岡護シェフが描く 京イタリアン

イタリア料理の第一人者である片岡護シェフのメニューを
京都の日本酒に合わせてお楽しみいただけます。
お酒とおいしい料理で癒しのひとときをお楽しみください。



鰹のタルタル スプーンのせ



ガスパチョ仕立てのカッペリーニ
鈴廣蒲鉾とエビ、ホタテ



生雲丹と人参のムース コンソメゼリー



鱸のソテー アンチョビバターソース
ホウレン草添え

日程 7月2日(土) 場所 地中海料理&ワイン・ビアバル **OCTAVAR** (ホテル京阪 京都2階)

受付 18:00 開宴 18:30 終宴 20:30 (予定)

料金 14,000円(税込) 前売 12,000円(税込) / 6月20日までのご予約
※料金にはお料理とお飲み物が含まれます。

定員 100名

PROFILE プロフィール

片岡 護 Mamoru Kataoka

1948年東京に生まれる。
1968年イタリア総領事付き料理人としてミラノに同行。
5年間、イタリア国内にて料理修行を重ねる。
'83年4月東京西麻布に、レストラン「アルボルト」を開店。
オーナーシェフとして独自のイタリア料理を展開。
「イタリアの大胆さと日本の繊細さを融合させたイタリアン」
として幅広い層に指示されている。
また、テレビ番組や雑誌、メディアなど多方面において活躍中。
著書も数多く、若き料理人達の憧れのシェフとして
数多くの料理人を輩出。
現在のイタリア料理ブームの草分け的存在である。



MENU DI OGGI

Stuzzichion sopra



鰹のタルタル スプーンのせ

Tartara di bonito di cucchiai

生雲丹と人参のムース コンソメゼリー

Mousse di carote con ricci di mare e gelatina di consommé

フォアグラのソテーと

リゾットミラネーゼ マルサラ酒風味

Risotto salto con fegato d'oca

ガスパチョ仕立てのカッペリーニ

鈴廣蒲鉾とエビ、ホタテ

Capellini freddi con gaspachio e frutti di mare

鱸のソテー アンチョビバターソース

ホウレン草添え

Spigola in padella con salsa di burro di acciughe

京都牛ロース肉のグリル 黒にんにくソース

Controfilette di manzo Kyoto alla griglia

Con salsa di aglio nero

グラスに入れたティラミス

チェリーのコンポート添え

Tira misu con coraposta di ciliegia al vino rosso

コーヒー

Caffè

※ 仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。
※ 上記のメニューには、乳製品・小麦・海老・そば・かに・落花生・卵を一部使用したお料理が含まれておりますのでスタッフまでお申し付け下さい。
※ メニューのご提供にあたっては、完全に分離された施設での調理ではない為、十分な注意を払っておりますが、調理器具・器材・手などを介したアレルゲン物質の二次混入を否定できません。使用食材については製造元からの情報に基づいております。以上予めご了承のほどお願い致します。