

京都の和食ダイニング「居様/IZAMA」

3月3日、ランチとディナーで春メニュー開始

「八つ橋の天ぷら」や「ぶぶ漬け」などの京都ならではのメニューも

飲食店舗の運営やプロデュースを手掛ける株式会社トランジットジェネラルオフィス（東京都港区北青山3-5-6 代表取締役社長：中村貞裕）は、和食ダイニング「居様/IZAMA（イザマ）」（京都府京都市中京区新町通六角下る六角町361）で3月3日（木）より、ランチメニューの「九種のおぼんざい御膳」と、ディナーメニューの「居様の和点心」が春仕様になります。



「九種のおぼんざい御膳」（1,800円）



「居様の和点心」（4,860円）

■ランチとディナーに春メニュー登場

2016年3月3日(木)、ランチメニューに「九種のおぼんざい御膳」（1,800円 税込）と、ディナーメニューに「居様の和点心」（4,860円 税込）が春メニュー仕様で新登場致します。「九種のおぼんざい御膳」は、蛸烏賊や桜餅、落のとう、菜の花など8種類の春の食材をふんだんに入れ込み、生八つ橋の天ぷらや、そばそうめんなどで居様ならではのメニューも盛り込みました。「居様の和点心」では、甘鯛桜蒸しや、白魚などランチメニューとは、また一味違う春の食材を使用したメニューに合わせるほか、京都にちなんで京都老舗豆腐屋『平野屋』の豆乳を使用した白味噌豆乳鍋や、明治創業『井上漬物』のぶぶ漬けをご用意し、京都の夜のおもてなしを提案しております。時期によって、料理に梅や桜の枝を添えて春の演出をする予定となっております。



【画像は、以下URLよりダウンロードできますのでご使用下さいませ】

<https://www.dropbox.com/sh/v998yoejzs48dzw/AADqB48fJ9wAu8Y9-jVwBNU1a?dl=0>

是非、貴社媒体でお取扱い頂きますようお願い申し上げます。

ご興味のあるメディア様は、無料でご招待いたしますので下記連絡先までお問い合わせください。

●取材に関するお問い合わせ●

居様/IZAMA 広報事務局

TEL : 06-4708-3766 Email : west-press@transit-web.com

■居様/IZAMA (イザマ) とは

「三井ガーデンホテル京都新町 別邸」の1階に店を構える当店は、ホテルのコンセプトである“伝統・継承・再生”をテーマに、京都のこれまでを活かしたこれからのおもてなしを表現しております。

古い蔵と中庭を望む当店は、空間デザイン・建築家に永山祐子氏、家具製作にランドスケーププロダクツの中原慎一郎氏、ロゴデザインを鈴木直之氏(DIAGRAM)、そして料理監修に日本料理の巨匠、神田川俊郎氏を迎えました。

朝食は京都ならではの出汁を効かせた繊細なおばんざいをブッフェスタイルで提供。京都の四季を感じる日本料理などを提供しております。



居様/IZAMA 外観



居様/IZAMA 内観



【居様/IZAMA 店舗画像は以下URLよりダウンロードして頂けます】

<https://www.dropbox.com/sh/gd771x7qmkueq5q/AAD78pOEcnlgisRB9wGhKfH3a?dl=0>

■居様/IZAMA 店舗詳細

店舗住所：京都府京都市中京区新町通六角下る六角町361 （三井ガーデンホテル京都新町 別邸）

電話番号：075-251-2500

営業時間：モーニング：6：30～10：00（L.o9：30）

ランチ：11：30～14：00（L.o13：30）

ディナー：17：30～22：00（L.o21：30）

席数：75席

是非、貴社媒体でお取扱い頂きますようお願い申し上げます。

ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

居様/IZAMA 広報事務局

TEL：06-4708-3766 Email：west-press@transit-web.com