

# ひと足先に京都の秋を楽しむIZAMAの秋メニューがスタート！ - 店内には、紅葉の装飾も -



2016年9月15日(木)から、京都・烏丸エリアに位置する和食レストラン「居様/IZAMA」では、一足早く秋の味覚を楽しめる昼食メニュー「九種のおばんざい御膳」、「白味噌湯豆腐御膳」の2種の秋メニューがスタート致します。

「九種のおばんざい御膳」は、季節毎に旬の食材を取り入れた9種類の京のおばんざいをお楽しみ頂くIZAMAの人気メニューです。小鉢に彩られた見た目にも美しいおばんざいには、栗や無花果、鯖といった秋の味覚を取り入れました。「白味噌湯豆腐御膳」は、京都老舗豆腐屋「平野屋」の豆腐を使用した白味噌仕立ての湯豆腐。野菜の天ぷらやおばんざいと合わせてお召し上がり頂きます。

また、昨年大好評であった店内の紅葉装花が今年も復活！5mのロングテーブル上に、一部本物も使用した60本以上の紅葉で店内を彩ります。段々と秋めく京の街並みよりひと足先に、「居様/IZAMA」で秋をお楽しみください。

## ■九種のおばんざい御膳 ¥1,800 (税込)

9種類の出汁を効かせた繊細な京おばんざいが楽しめるIZAMAの看板メニュー。京都の老舗豆腐屋「平野屋」の豆腐を使用したみぞれ餡掛けをはじめ、鯖の味噌煮や無花果の豆腐クリームがけなど、職人の丁寧な仕事が伝わる見た目にも美しいおばんざいです。

内容：鯖の味噌煮/蓮根はさみ揚げ/みぞれ餡掛け豆腐/紫芋の栗きんとん/あおり烏賊/胡麻豆腐/出汁巻卵/無花果の豆腐クリーム/栗麩田楽/そばそうめん/秋の炊き込み御飯

※時期や仕入れにより内容が異なる場合がございます

## ■白味噌湯豆腐御膳 ¥1,800 (税込)

京都老舗豆腐屋「平野屋」の豆腐を使用した白味噌仕立ての湯豆腐。白味噌には創業天明元年「石野味噌」を使用しました。京都らしい白味噌と出汁を合わせた、優しい仕上がり。刺身で食べる刺身湯葉や揚げ物もご一緒にお楽しみください。



<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：中村

MAIL [west-press@transit-web.com](mailto:west-press@transit-web.com) / TEL 06-7777-6600

## 店舗概要



京都の中心地、烏丸エリア「三井ガーデンホテル京都新町 別邸」1階に佇む、古い蔵と中庭を臨む和食レストラン「居様 / IZAMA」。

暖簾をくぐると建築家、永山祐子が手がけた和モダンの世界が広がります。薄い漆喰の白い壁、ろうそくのような幻想的な光を放つ真鍮のロングテーブル、既存の蔵を生かした離れの静寂な空間、四季折々豊かな表情を見せる庭など見所が満載です。

料理監修に日本料理の巨匠、神田川俊郎氏を迎え、朝は京都で昔から作られてきた家庭料理「おばんざい」を中心としたブッフェ、昼は旬の食材を使った様々な種類のおばんざいを少しずつ味わえる「九種のおばんざい御膳」などの御膳料理、夕食は薬味と一緒に食べるしゃぶしゃぶや日本料理を。

京都の街とともに、職人による美しい食卓を味わいに是非いらしてください。

**◎メニュー・店舗オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。**

**<http://urx.blue/ydDP>**

居様/IZAMA (イザマ)

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

電話番号：075-251-2500

定休日：無休

席数：70seats

営業時間：

MORNING 6:30-10:00 (LO. 9:30)

LUNCH 11:30-14:00 (LO. 13:30)

DINNER 17:30-22:00 (LO. FOOD 21:00 / DRINK 21:30)