



“フォトジェニック”とInstagramで話題沸騰！
京都・IZAMAの大人気メニューが一足早く春仕様でスタート！
- 店内には、桜も登場 -



2017年3月7日(火)から、京都・烏丸エリアに位置する和食レストラン「居様/IZAMA(イザマ)」では、一足早く春の味覚を楽しめる人気の昼食メニュー「九種のおばんざい御膳」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。2015年8月から始まったこちらのメニューは、「京都のフォトジェニックランチ」「写真に撮りたい」と若い女性を中心にinstagram上で話題を集め、瞬く間にIZAMAの看板メニューとなりました。

今回の春メニューは、京都の観光シーズンである桜の時期に合わせた特別仕様でご用意します。「春の行楽弁当」をテーマに、小さな三段のお重におばんざいを詰めた、よりフォトジェニックなメニューとなりました。おばんざいには、桜ごはんや筍、蛸烏賊や菜の花など8種類の春が旬の食材を使用しています。

■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。春の期限限定で「春の行楽弁当」をテーマに、小さな三段のお重におばんざいを詰めた特別メニュー。

内容：
鮎かけ豆腐/筍と若布目と蒔の焚き合せ/蛸烏賊酢みそ/菜の花の胡麻浸し
小箱
一段 鱈の木の芽田楽焼 半熟玉子一口桜もち くみあげ湯葉ジュレ掛け
二段 めごち天麩羅
三段 炊き込みご飯
そばそうめん
※時期や仕入れにより内容が異なる場合がございます

■IZAMA TO GO COFFEE
¥100(税込)

京都観光へのお供に、気軽に楽しめるテイクアウトコーヒーをはじめました。京都の町並みに映えるIZAMAのテーマカラーである藍色のコーヒーカップを手に食後の観光をお楽しみください。

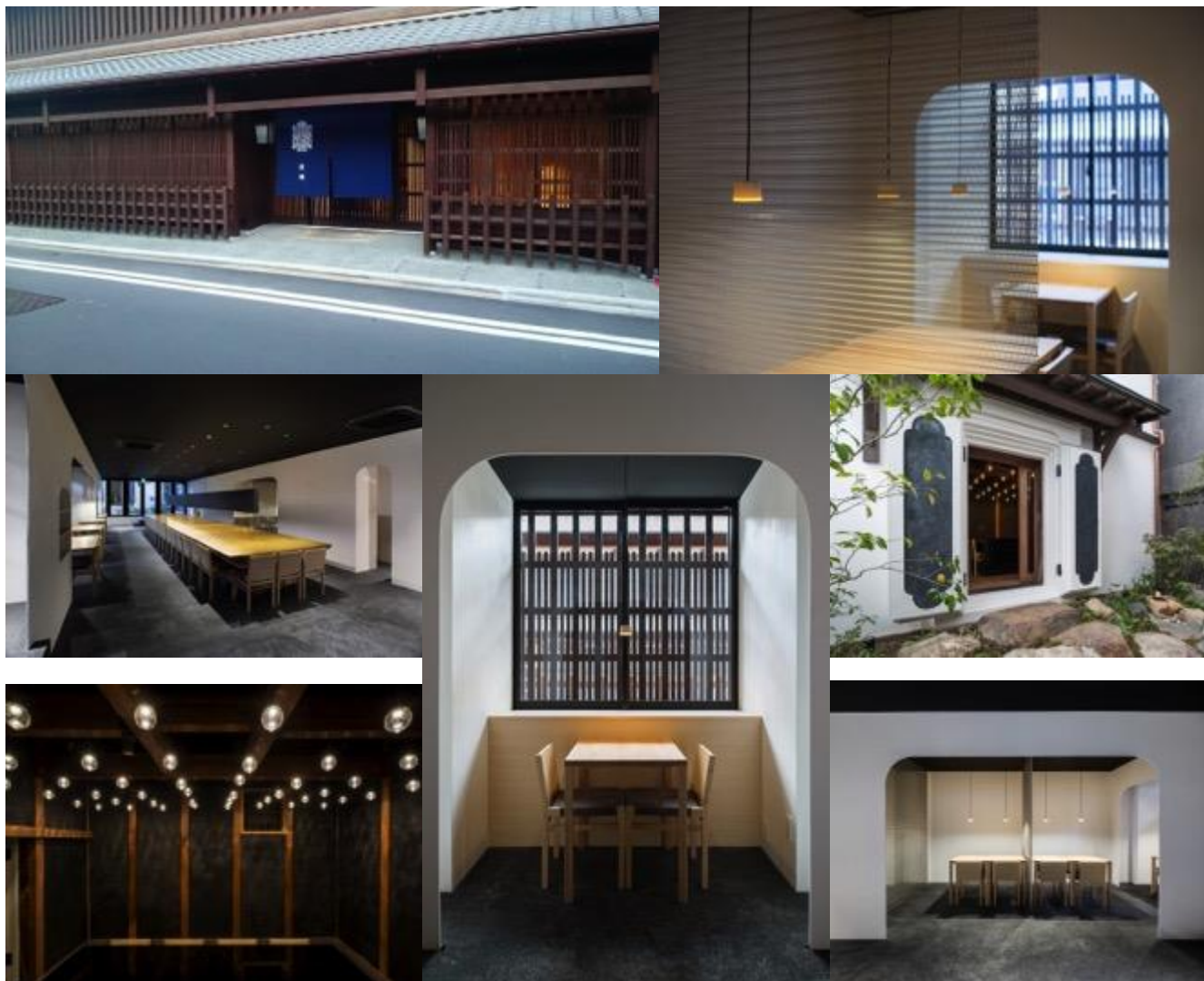


<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：中村

MAIL west-press@transit-web.com / 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://urx3.nu/C8Eb>

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)