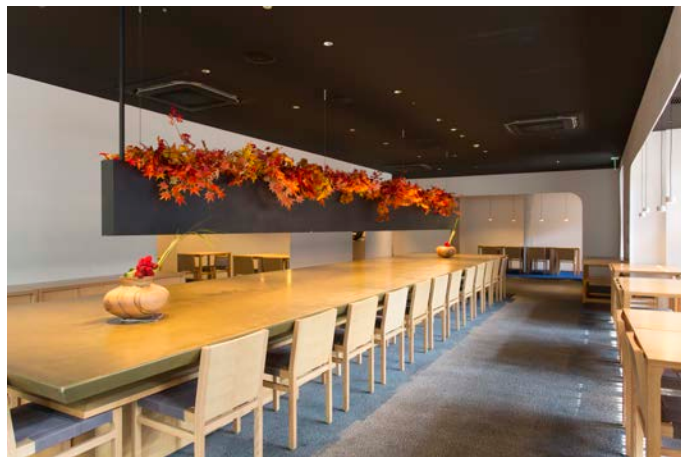




フォトジェニックな京都の秋グルメ！ IZAMAの秋メニューがスタート - 店内で、ひと足はやく紅葉気分も -



2017年9月15日(金)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「秋の九種のおばんざい御膳」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No.1メニューです。京都の観光シーズンである桜と紅葉の時期だけ、特別仕様をご用意します。今回の秋メニューは「秋の行楽弁当」をテーマに、小さな三段のお重に秋を感じるおばんざいを詰めたフォトジェニックなメニューです。食材には、栗や無花果、秋刀魚といった秋の味覚を取り入れました。今年の春には、インスタグラム上で話題となり桜シーズン中予約が取れない人気店となりました。

また、毎年好評を頂いている店内の紅葉装花が今年も登場！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。

■秋の九種のおばんざい御膳

¥1,800 (税込)

2017年9月15日(金)開始 ※終了日未定

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。秋の時期限定で「秋の行楽弁当」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：
餡かけ豆腐/南瓜の田舎煮/麩の田楽/無花果の豆腐クリームがけ クコの実
秋の小箱

一の段 栗芋茶巾/青葱の沼田和え/切り胡麻/半熟玉子/鮭の幽庵焼

二の段 秋刀魚の香り揚げ/舞茸/揚げ銀杏

三の段 ちりめんご飯

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



◎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.mobi/FPcl>

<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://urx.mobi/FPcl>

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)