

## 紅葉よりも早く今年も京都に登場！ 秋のおばんざいを堪能できる人気御膳ランチが、9月6日(木)よりスタート



2018年9月6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「秋のおばんざい御膳」が今年もスタート致します。

ランチタイムに提供しているおばんざい御膳は、2015年より開始した季節毎に旬の食材を取り入れた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・祇園祭・紅葉の時期のみ小さな三段のお重に季節を感じるおばんざいをぎゅっと詰めた「行楽弁当」を思わせる特別仕様としてご提供。一の段には秋の八寸、二の段には鰹のたたき、三の段にはごぼうと小芋のごはんを詰めました。

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。

### ■秋のおばんざい御膳

¥2,000 (税込)

2018年9月6日(木)～2018年12月2日(日)終了予定

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/揚げ芋の甘辛煮/柿の白和え/ひろうすと南京の煮物

秋の小箱

一の段 菊花浸し/味玉子/焼肴/紅芋きんとん茶巾麩/揚げ銀杏/焼きししとう

二の段 鰹のたたき

三の段 ごぼうと小芋のごはん

真文のお吸い物

※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。

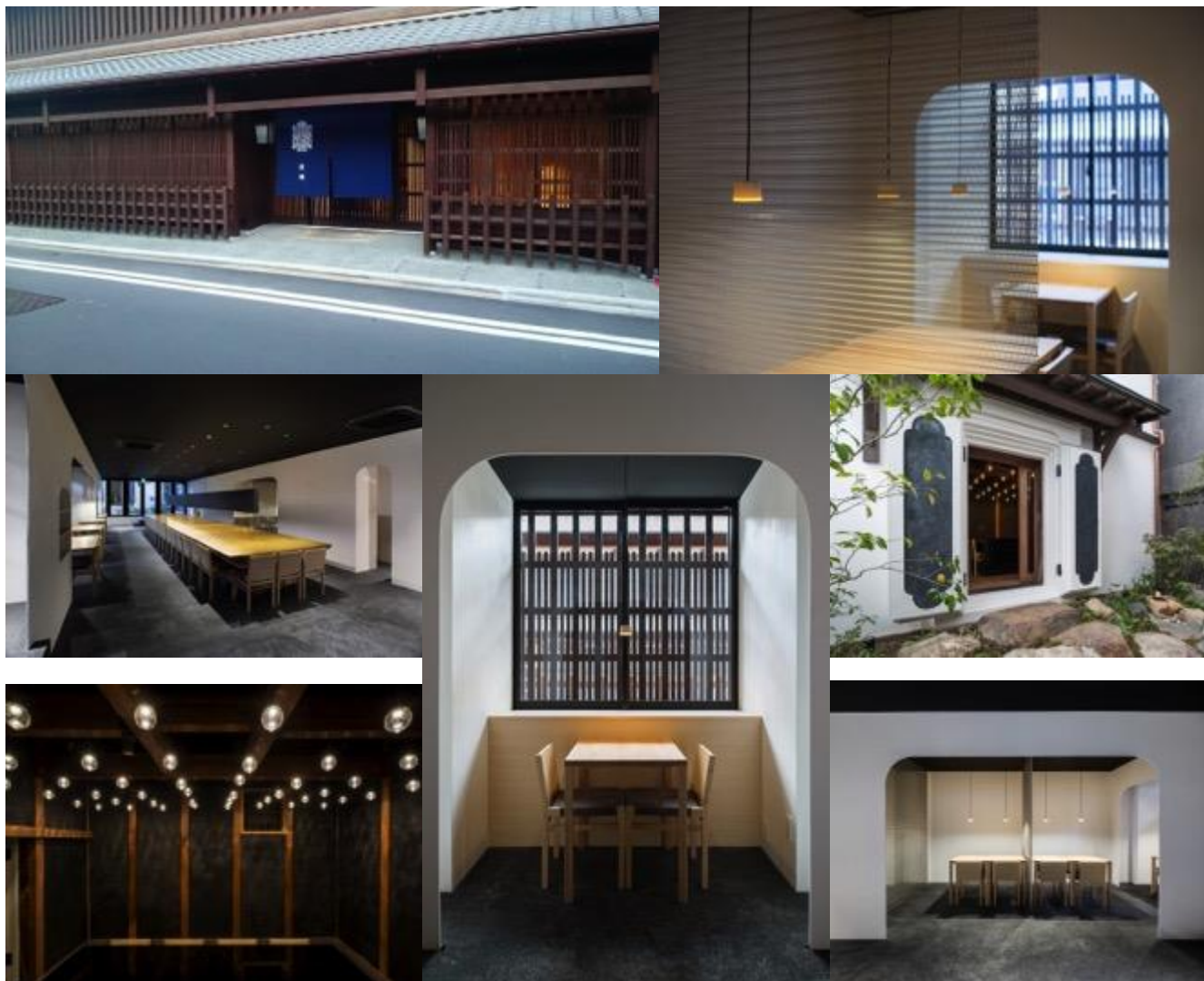
<http://u0u0.net/LNiq>

<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://u0u0.net/LNiq>**

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)