



お店でお花見行楽弁当！3月8日(金)より京都・IZAMAで 春のおばんざい御膳がスタート



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、2019年3月8日(金)から2019年5月7日(火)までの期間、毎年人気の昼食メニュー「春のおばんざい御膳」がスタート致します。

季節毎に旬の食材を取り入れたおばんざいをお楽しみ頂くIZAMAの看板昼食メニューを、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をご用意します。「春の行楽弁当」をテーマに、小さな三段のお重に春のおばんざいをぎゅっと詰めました。具材を小市松模様に並べた「桜のちらし寿司」をはじめ、2匹の蝶が舞う「鰯の酒蒸し湯葉餡掛け」、季節を感じる八寸などをご用意します。

店内には、一足早く桜も登場します。目で見て食べて、京都の春をお楽しみください。

■春の九種のおばんざい御膳 ¥2,200 (税込)

提供期間：2019年3月8日(金)～2019年5月7日(火) 提供時間：11:30-13:30 L.O.

※下記の日程は営業時間を延長し、11:30-14:00L.O.で営業致します

3月：23日(土)/24(日)/30(土)/31(日) 4月：6(土)/7(日)/27(土)～30(火) 5月：1(水)～6(月)

内容：
あったか豆腐筍とワカメの炊き合わせほたる烏賊と葱の酢味噌がけ春キャベツとしらすの胡麻浸し
【三段重】
一乃重：ほうれん草の白和え/味卵/小蛸桜煮/青桃/三色団子/菜の花/海老の湯葉巻/あわ麩木の芽味噌/一寸豆
二乃重：鰯の酒蒸し湯葉餡かけ
三乃重：桜ちらし寿司(鮭/烏賊/サーモン/穴子/海老/玉子/いくらなど)
【お椀物】
そばそうめん(温)

※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。

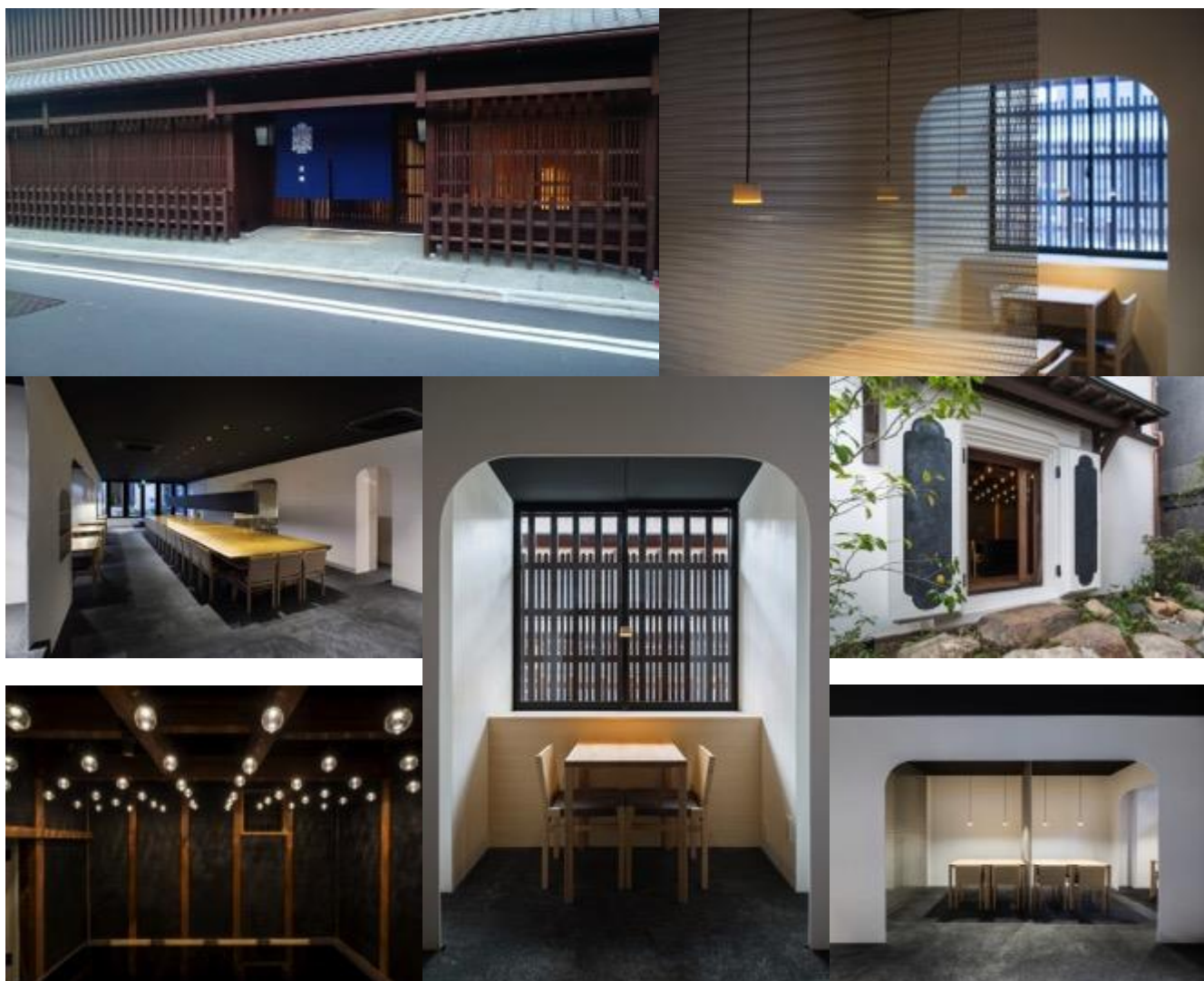
<http://urx.blue/nvub>

<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.blue/nvub>

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：70席

営業時間：

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

LUNCH 11:30-13:30 L.O.

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