



お店でお花見行楽弁当！京都・IZAMAで  
毎年人気の「春のおばんざい御膳」が  
2021年3月10日(水)から期間限定でスタート！



季節毎に旬の食材を取り入れたおばんざいをお楽しめるIZAMAの看板昼食メニュー「おばんざい御膳」が、京都の桜の時期に合わせ特別仕様で登場致します。

「春の行楽弁当」をテーマに、小さな三段のお重に旬の食材を使用したおばんざいをぎゅっと詰めました。桜でんぶやとろろ昆布など6種類の味が楽しめる「彩り桜寿司」は京都らしい俵型に仕上げ、春の柔らかな彩りを演出します。ふっくらとした身の春鯖と馬鈴薯を使用した「鯖新馬鈴薯焼」をはじめ、美しい緑色が目を引く「一寸豆あられ揚げ」や、淡い桃色の桜を連想させる生麩を田楽で仕上げた「桜麩田楽」のほか、タコを柔らかく煮付けた「蛸柔煮」など、まさに見た目からも味からも春が満喫できるメニューとなります。

春のおばんざい御膳を飾る小鉢には、木の芽の爽やかな香りや食感を楽める「筍木の芽味噌和え」や、優しいお出汁の中にほのかに香る桜海老の風味を感じる「菜の花と桜海老のお浸し」のほか、身が大きくふっくらとした旬の蛍烏賊に相性の良い酢味噌をかけて仕上げた「蛍烏賊と青葱の酢味噌掛け」など春の食材をふんだんにご用意しました。

店内には一足早く桜も登場します。今年もIZAMAの「春のおばんざい御膳」で京都の春をお楽しみ下さい。

■春のおばんざい御膳 ¥2,300 (税込)

提供期間：2021年3月10日(水)～2021年5月10日(月) 提供時間：11:30-14:00 L.O.13:30

※新型コロナウイルスの感染拡大状況を鑑み、営業時間が変更になる場合がございます。予めご了承下さいませ。

内容：

- (小鉢) 平野豆腐べっこう餡掛け / 菜の花と桜海老のお浸し / 蛍烏賊と青葱の酢味噌掛け / 筍木の芽味噌和え
- (一ノ重) 半熟玉子 / 胡麻豆腐 / 海老旨煮三色団子 / 一寸豆あられ揚げ / 桜麩田楽 / 蛸柔煮
- (二ノ重) 鯖新馬鈴薯焼
- (三ノ重) 彩り桜寿司
- 【お椀物】 蛤のお吸い物

※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。

<https://ux.nu/RXlsJ>

<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：大田・渡辺

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。

<https://ux.nu/3fF2K>

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

DINNER 17:30-20:00 (LO. FOOD 19:00 / DRINK 21:30)

※前日までの予約制、メニュー数限定 (しゃぶしゃぶのみ)