



紅葉よりも早く今年も「京都・居様/IZAMA」に登場！ 秋のおばんざいを堪能できる人気御膳が2020年9月13日(月)よりスタート！



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、2021年9月13日(月)から2021年12月初旬までの期間、一足早く秋の訪れを味わえる人気の昼食メニュー「秋のおばんざい御膳」がスタートいたしました。

今年の「秋のおばんざい御膳」は、秋の行楽弁当をテーマに京都の緑が紅葉へと移り変わる秋の気配を感じられる特別仕様をご用意。小さな三段のお重の中には、旬の食材を使用したおばんざいをぎゅっと詰めました。

一ノ重には、イチヨウの形を模したさつまいもの“公孫樹丸十レモン煮”、華やかな色どりが目を引く“舞茸のあられ揚げ”、シンプルな味付けでさっぱりといただける“水菜となめこと菊花のお浸し”など、秋を満喫できるメニューを中心に彩ります。
二ノ重には、とろけるなすにお出汁が染み込んだ秋茄子の煮浸しに、秋を感じる秋刀魚の唐揚げを添えた“秋茄子と秋刀魚唐揚げ”。
三ノ重には、ぶちぶちとした食感と濃厚な味わいが魅力の旬のいくらで飾った“いくらご飯”を。

さらに、「秋のおばんざい御膳」を飾る小鉢には、旬のいちじく※1にマイルドな豆腐クリームを掛けた“季節の果実豆腐クリーム掛け”や、脂が乗った最も食べ頃の“戻り鯉のたたき”の他、柔らかくなるまで煮込んだ南京の旨煮に相性の良い小倉餡を添え、自然の甘みを楽しめる“南瓜旨煮小倉餡添え”など日本の秋の食材をふんだんにご用意しました。
ランチタイムでのみ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今日のおばんざいをお楽しみいただける居様/IZAMA人気No.1メニューです。

夏色から秋色へとうつり変わる古都の街並みより一足早く「居様/IZAMA(イザマ)」にて秋の訪れをご堪能ください。
※1 後半時期は柿に変更いたします。

リリース、画像はこちらよりダウンロード可能 <https://ux.nu/AMsKf>

<この件に関するお問い合わせ先>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：渡辺

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210

【秋のおばんざい御膳 ¥2,300(税込)】



提供期間: 2021年9月13日(月)~2021年12月初旬

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 : 季節の果実豆腐クリーム掛け/戻り鰹の叩き/南瓜旨煮小倉餡添え
平野豆腐べっこう餡掛け
- 一ノ重 : 水菜となめこと菊花のお浸し/青唐素揚げ/半熟玉子/海老旨煮/小羊田楽
焼鮭/公孫樹丸十レモン煮/舞茸あられ揚げ/楓
- 二ノ重 : 秋茄子と秋刀魚唐揚げ
- 三ノ重 : いくらご飯
- そば素麺

※時期や仕入れにより内容が異なる場合がございます。

【店舗詳細】

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。



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

営業時間: MORNING 6:30-10:00 (L.O. 9:30)

LUNCH 11:30-14:00 (L.O.13:30)

DINNER 17:30-20:00 (L.O. 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)

座席数: 70席

Instagram: @izama_kyoto

HP: <http://kyoto-izama-web.com/>