

京都・祇園の韓国料理店が「日本伝統行事」×「韓国グルメ」コラボ第2弾 祇園韓国おせち「麗」、11月24日(木)予約開始 23品全て手作り、韓国直輸入の器や金の食器付きセットも

株式会社港Project（本社：兵庫県加東市、代表：松浦 甲子郎）が運営する京都・祇園の韓国料理店「祇園かんかんでり 麗（れい）」は、日本の正月の伝統料理「おせち」と韓国料理を融合させた「京×韓 祇園韓国おせち『麗』」の予約受付を2022年11月24日（木）より開始します。



23品を詰め合わせた「京×韓 祇園韓国おせち『麗』」



韓国直輸入の金の食器セットで本格的な雰囲気

■京都発！「韓国料理」と融合した変わりダネ「おせち」が登場

当店は、京野菜や京都ぼーく、丹波地どりなど京都産の食材にこだわり、日本と韓国を融合させた料理を提供しています。今年2月の節分には、恵方巻とキンパをコラボした「恵方巻きんぱ」を販売。今回、日本の伝統行事と韓国グルメのコラボ第2弾となる「京×韓 祇園韓国おせち『麗』」を企画しました。

京食材を使ったチヂミやチャプチェなどの韓国料理をはじめ、おせち料理で定番の数の子やエビ、黒豆、栗きんとんを韓国風にアレンジした全て手作りの23品を八角形の器に詰め合わせました。店舗のランチで使用する韓国直輸入の木製の器「九節板（クジョルパン）」に詰めたものや金の食器セット付きもご用意し、本格的な韓国の雰囲気味わえます。

定番のおせちに飽きてしまった方、韓国好きの方など、お正月に一風変わったおせちをお楽しみいただきたいと思います。

■「京×韓 祇園韓国おせち『麗』」商品概要

- 予約期間：2022年11月24日（木）～12月23日（金）
配達日：2022年12月31日（土） ※冷蔵でお届けします
予約方法：店頭、電話（075-744-1063）、FAX（075-468-1453）、公式LINE（ID:@790cyrk）
内容：全23種類 3名様用 一段重
種類：全4種類 ※表示価格は全て税込です
①15,000円 プラスティック製の容器
②25,000円 韓国直輸入の金の食器セット付き（皿4種×2枚、箸とスプーン×2組）
③30,000円 韓国直輸入の九節板の器付き
④40,000円 韓国直輸入の金の食器セット・九節板の器付き
限定数：①なし
金の食器セット付き 限定10個（②+④の合計数）
九節板の器付き 限定20個（③+④の合計数）



QRコード

< 取材に関するお問い合わせ >

『祇園かんかんでり 麗』 広報事務局 担当：岡本 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp

■「京×韓 祇園韓国おせち『麗』」全23品内容

	韓国名メニュー	日本名メニュー
①	ヨノアルグアチョンオアルカンジャンチョリム	イクラと数の子ピリ辛醤油漬
②	ミョルチポックム	田作り
③	オリロス	鴨ロース
④	チョンボクスルチム	アワビの酒蒸
⑤	セウチョリム	海老のピリ辛煮
⑥	チョノチョジリム	こはだの酢じめ
⑦	九条ネギグアチュクスンプチング	九条ネギと筍の子チミ
⑧	サムチシオグレクイ	サワラの塩ダレ焼
⑨	マンガンジウォンウワ	万願寺唐辛子入チャプチェ
⑩	パンオテリヤキ	ブリの韓国風照焼
⑪	ミリキントングアヤッカ	白味噌栗きんとん薬菓添
⑫	クワイチム	くわいの韓国煮
⑬	メウンコンニャクチム	こんにゃくピリ辛煮
⑭	タシママリ	昆布巻
⑮	ムノキムチ	たこキムチ
⑯	キョウトデジポッサム	京都ぼーくのポッサム
⑰	オジンコチュポックム	寿留女イカプッコチ炒め
⑱	ブンジャオチョリム	穴子のチョリム
⑲	ペッカプケランマリ	百合根入韓国玉子焼き
⑳	ホリカワウォンナムル	堀川ごぼうナムル
㉑	カマボコ	蒲鉾
㉒	ホンベクナマス	聖護院大根と金時の紅白ナマス
㉓	トッグァコンジャパン	トッポギ入黒豆煮

■「祇園 かんかんでり 麗」店舗概要

所在地 : 京都市東山区新橋通大和太路東入ル2丁橋本町391
 電話番号 : 075-744-1063
 営業時間 : ランチ = 11時30分～15時
 デイナー = 17時～24時(日曜・祝日は22時まで)
 席数 : 42席【1階 = 14席、2階 = 28席(個室7室)】
 客単価 : ランチ = 1,980円、ディナー = 約5,500円
 定休日 : なし
 公式HP : <https://kdns401.gorp.jp/>



店舗外観

貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さいませ。

< 取材に関するお問い合わせ >

『祇園 かんかんでり 麗』 広報事務局 担当：岡本 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp