

2016年6月30日

各位

オリックス水族館株式会社
オリックス不動産株式会社
株式会社京都駅観光デパート

京都市梅小路公園「緑の館」内『京野菜レストラン梅小路公園』 デリプレートランチに夏の京野菜デリが登場 涼しさを感じる京トマトデリや京トマトゼリーで 夏を乗り切るメニュー開始



夏の京野菜デリ「賀茂茄子とトマトのカレー風味グラタン」

京野菜レストラン 梅小路公園



「京トマトゼリー」

「オリックス水族館株式会社」(東京都港区、代表取締役 三坂 伸也)と「オリックス不動産株式会社」(東京都港区、代表取締役 松本 哲男)、「株式会社京都駅観光デパート」(京都市南区、代表取締役 押川 正大)は、京都市梅小路公園「緑の館」内の『京野菜レストラン梅小路公園』においてランチタイムに提供しているデリプレートランチにて夏の京野菜を使用したデリの販売を開始しますのでお知らせします。

2015年9月18日(金)にオープンした『京野菜レストラン梅小路公園』は、緑豊かなロケーションの中、京野菜(※1)をはじめとする京都の旬の食材を織り交ぜたさまざまなオリジナルメニューをお楽しみいただけるレストランです。

今夏、定番ランチメニューでもある冷製デリと温製デリを自由に選べる「デリ(惣菜)プレートランチ」に、賀茂茄子や万願寺唐辛子などの夏の京野菜を織り交ぜた新メニューが2016年7月4日(月)より登場します。その中でも京都の夏の暑さを乗り切るのにぴったりな、京トマトを使ったデリメニュー「京トマトの冷製おでん」やスイーツメニューの「京トマトゼリー」など、見た目も味も涼やかなメニューをそろえます。

スイーツメニューでは丹波黒豆を使用したパウンドケーキ「京野菜のパウンドケーキ」や「レモンソフト トマトトッピング」など、京野菜や果物を使用したオリジナルメニューの販売を開始します。

また、1日数量限定で販売している、季節ごとの梅小路公園の魅力が詰まったお弁当「京野菜満載 夏の梅小路爽やか御膳」の販売も2016年7月4日(月)より開始します。

夏の京都の食材を味わいながら、美しい景観をお楽しみいただける『京野菜レストラン梅小路公園』へぜひお越しください。

(※1)京都府内で生産された野菜はすべて京野菜と総称されます。本レストランには京野菜を使用していないメニューもあります。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

オリックス水族館株式会社 京都水族館 広報チーム 蔵敷・津田
TEL:075-354-3116 FAX:075-354-3152
MAIL: press-kyoto@orix-aqua.co.jp

1. 夏の京野菜を使った新デリメニューを味わえる「デリ(惣菜)プレートランチ」

本レストラン定番メニューである、冷製デリと温製デリを自由にご選べる「デリ(惣菜)プレートランチ」にも、2016年7月4日(月)より夏の京野菜である賀茂茄子、万願寺唐辛子、九条ネギ、丹波シメジなどを織り交ぜた新デリメニュー8種類(冷製・温製合わせて)が登場します。



白身魚(キス)の南蛮漬け



京野菜とオクラのさっぱり和え



鶏の唐揚げ黒酢あんかけ九条ネギ添え



蒸し鶏と京都産のきゅうり、京トマトの中華サラダ



鶏の柚子胡椒焼き万願寺唐辛子添え



九条ネギかけ焼油揚げ



賀茂茄子とトマトのカレー風味グラタン



京トマトの冷製おでん

～デリ(惣菜)プレートランチ～

複数のデリ(惣菜)の中から冷製デリと温製デリを自由にお選びいただけるランチプレートです。

※グリーンサラダ+十五穀米またはパン+スープ・ドリンク付
販売価格 :

デリプレート(冷製デリ2種、温製デリ1種) 1,000円(税込み)

デリプレート(冷製デリ3種、温製デリ1種) 1,200円(税込み)

販売時間 : 11時00分～17時00分

※夏期デリ(惣菜)メニューの提供期間 : 2016年7月4日(月)～



ショーケースの中から好きなデリ(惣菜)をお選びいただけます。

2. 夏限定のスイーツメニューが登場

スイーツメニューでは京トマトの果肉を使い、口にした時に果肉の歯ごたえとトマトの甘さが爽やかな「京トマトゼリー」をはじめ、「京野菜のパウンドケーキ」や「レモンソフト トマトトッピング」など、見た目も味も涼やかな京野菜やレモンを使用したオリジナルメニューの販売を開始します。



京トマトゼリー



京野菜のパウンドケーキ



レモンソフト トマトトッピング

3. 梅小路公園の魅力が詰まったお弁当「京野菜満載 夏の梅小路爽やか御膳」



【メニュー内容】(左上から)

- ・チキンレモンソース
- ・ちりめん山椒にぎり
- ・おくらときゅうりの酢の物
- ・ゴーヤチャンプル
- ・京野菜マリネ
- ・どうもろこしとマッシュのグリル
- ・梅にぎり
- ・茄子と玉ねぎのグラタン
- ・村上重本店(※2)の漬物
(胡瓜のしば漬、胡瓜の京高瀬)

梅小路公園で過ごされる皆さまに梅小路公園の魅力を感じていただけるよう、夏の京野菜をふんだんに使ったデリをはじめ、京都を感じる「ちりめん山椒にぎり」や村上重本店の漬物など色鮮やかで目にも楽しいお弁当です。

また、レストランオリジナルの京野菜がデザインされた箸と箸袋は、お土産としてお持ち帰りいただけます。

「うめこうじ御膳」は1日数量限定販売で、メニュー内容は季節ごとに更新されます。

(※2)村上重本店…京都市下京区に店を構える1832年創業の老舗の京漬物店です。
素材の持ち味を生かす独自の製法での漬物作りにこだわっています。

 村上重本店

販売期間 : 2016年7月4日(月)～ ※平日は1日20食限定、土日は各日30食限定

販売時間 : 11時00分～17時00分

販売価格 : 1,200円(税込み)

『京野菜レストラン梅小路公園』施設概要

名 称 : 京野菜レストラン梅小路公園
所 在 地 : 京都市下京区観喜寺町 梅小路公園『緑の館』内 1 階レストラン
電話番号 : 075-352-7111
営業時間 : 9 時 00 分～22 時 00 分(ラストオーダー 21 時 00 分)
定 休 日 : 年末年始
アクセス : (徒歩) 京都駅中央口より西へ徒歩約 20 分、または JR 山陰本線「丹波口」駅より南へ約 15 分
(バス) 京都駅バス停 B3 のりば 205・208 系統、A3 のりば 206 系統 ほか
「七条大宮・京都水族館前」下車徒歩約 5 分
駐 車 場 : なし
座 席 数 : 店内 76 席、テラス 32 席 計 108 席 ※全席禁煙
U R L : <http://kyoyasai-umekouji.jp>

※プレスリリース内の画像はイメージであり、実際のものとは異なる場合があります。