

2016年9月5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

## オープン1周年！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秋の京野菜デリが登場 「秋なすと里芋の揚げびたし」など食欲の秋にぴったりなボリューム満点のメニューを開始



「京野菜満載 秋の梅小路御膳」



『京野菜レストラン梅小路公園』から見た秋の「朱雀の庭」

「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（惣菜）プレートランチで秋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）のオープンからまもなく1周年を迎える『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。

今秋、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、秋なすや小かぶなどの秋の京野菜を取り入れた新メニューが2016年10月1日（土）より登場します。その中でも丹波シメジなどのきのこがたっぷり入ったボリューム満点のデリメニュー「鶏つくねのきのこトマト煮込み」や、季節の食材である秋なすを使った「秋なすと里芋の揚げびたし」など、食欲の秋にぴったりなメニューをそろえます。また、1周年を記念して昨年度最も人気のあったスイーツメニュー「モンブランパフェ」が特別限定バージョンで登場します。

そのほか、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 秋の梅小路御膳」の販売も2016年10月1日（土）より開始します。

秋の京都の食材を味わいながら、水面に映る美しい紅葉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・諫山

TEL:075-354-3116 FAX:075-354-3152

## 1. 秋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」



秋なすと里芋の揚げびたし

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選べる「デリ(惣菜)プレートランチ」にも、2016年10月1日(土)より秋の京野菜である秋なす、丹波シメジなどを織り交ぜた新デリメニュー7種類(冷製・温製合わせて)が登場します。



京野菜をつかった  
スパニッシュオムレツ



小かぶと油揚げのたいたん



秋刀魚とジャガイモの香草パン粉焼



さつまいものレモン煮



銀杏とひじきの飛竜頭 (がんもどき)



鶏つくねのきのこトマト煮込み

### ～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

※秋デリ(惣菜)メニューの提供期間：2016年10月1日(土)



ショーケースの中から好きなデリをお選びいただけます。

## 2. オープン1周年記念特別限定スイーツ「モンブランパフェ」

『京野菜レストラン梅小路公園』のオープン1周年を記念して、2016年10月1日(土)から11月30日(水)までの期間限定で「モンブランパフェ」を販売します。秋の食材であるマロンをまるまる煮込んだマロン煮とマロンムースは、さくさくのパイと相性抜群です。この機会にぜひ秋ならではのスイーツをお試しください。



モンブランパフェ

## 3. 梅小路公園の魅力が詰まったお弁当「京野菜満載 秋の梅小路御膳」



【メニュー内容】(左上から)

- ・南瓜とマスカルポーネのサラダ
- ・秋刀魚とジャガイモの香草パン粉焼または秋刀魚フライ
- ・栗ごはん
- ・ちりめん山椒にぎり
- ・鶏つくねのきのこトマト煮込み
- ・だし巻き卵きのこあんかけ
- ・秋なすと里芋の揚げびたし
- ・银杏とひじきの飛竜頭
- ・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、秋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**

### 『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。