Press Release

2016 年 11 月 4 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冬の京野菜デリが新登場
～期間限定のイルミネーションや冬限定のスイーツメニューと光るドリンクも販売開始～

冬の京野菜をたっぷり使った新デリメニュー

冬限定のスイーツ

京野菜レストラン
梅小路公園

『京野菜レストラン梅小路公園』

「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)プレートランチで冬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1周年を迎えた『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。

今冬の『京野菜レストラン梅小路公園』では、金時人参や聖護院大根といった京野菜をたっぷり使った冬ならではのメニューを取り揃えた冬の京野菜デリが2016年12月1日(木)から登場します。また、季節ごとの梅小路公園の魅力が詰まった1日数量限定販売のお弁当「京野菜満載　冬のうめこうじ御膳」も2016年12月1日(木)より販売を開始します。

カフェメニューでは、手作りのパイ生地にこだわった食感をお楽しみいただける冬限定のスイーツ「苺とチョコレートのミルフィーユ」と体が温まるホットドリンクメニューが登場します。

そのほか、テラス席では幻想的なイルミネーションの開催とあわせて連動特別メニュー「光るジャードリンク」を販売します。

光輝くイルミネーションの中、冬ならではのメニューをお楽しみいただける『京野菜レストラン梅小路公園』にぜひお越しください。

『京野菜レストラン梅小路公園』から見た
「朱雀の庭」の冬景色

(※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. 冬の京野菜を使った新デリメニューが登場 「デリ(惣菜)プレートランチ」

聖護院大根のふろふき田楽みそ

本レストランの定番メニューである「デリ(惣菜)プレートランチ」に金時人参やごぼうといった冬の京野菜をたっぷり使った新デリメニューが2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)の期間に登場します。風味豊かなだしが染みた聖護院大根に田楽味噌たっぷりの「聖護院大根のふろふき田楽みそ」や、生クリームとの相性抜群の「金時人参のなめらかムース」など京都の冬ならではの新デリメニューが冷製・温製合わせて9種類揃います。

ピリ辛ごぼ丹とこんにゃくの金平

金時人参のなめらかムース

水菜と大根のじゃこサラダ

蒸し鶏とキャベツのナムル

鱈とジャガイモのサラダ

白ネギの豚バラ巻き

白菜と鶏バーグの西京みそクリーム

鶏の唐揚げチリソース

～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

ショーケースの中からお好きなデリをお選びいただけます。

※冬デリ(惣菜)メニューの提供期間 ： 2016 年 12 月 1 日(木)～2017 年 2 月 28 日(火)

2. 梅小路公園の魅力が詰まったお弁当「京野菜満載 冬のうめこうじ御膳」

【メニュー内容】(左上から)
・キャベツと蒸し鶏のナムル
・鰤の照り焼き
・鮭と白ゴマご飯
・ちりめん山椒ご飯
・唐揚げチリソース
・出汁巻き卵 九条ネギと生姜あんかけ
・ピリ辛ごぼ丹とコンニャクの金平
・鱈とジャガイモのサラダ
・村上重本店(※2)の漬物
(胡瓜のしば漬、胡瓜の京高瀬)

(※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

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、「出汁巻き卵 九条ネギと生姜あんかけ」といった冬の京野菜をふんだんに使ったメニューが集まる御膳です。村上重本店の漬物など色鮮やかで京都を感じていただけるお弁当です。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。

販売期間	：	2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火) ※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)

3. 冬限定スイーツ「苺とチョコレートのミルフィーユ」とホットドリンクメニューが登場

2016年12月1日(木)からは冬限定スイーツ「苺とチョコレートのミルフィーユ」を販売します。手作りのパイ生地にカスタードクリーム、そしてたっぷりの苺にチョコレートが重なるサクサクとした食感をお楽しみいただけるスイーツです。

また、冬にぴったりの体が温まる「ホットチョコレート」「フレーバーコーヒー(キャラメル・ヘーゼルナッツ)」も登場します。スイーツとともにぜひお試しください。

苺とチョコレートのミルフィーユ

販売期間:2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)
販売価格:「苺とチョコレートのミルフィーユ」600円(税込み)
「ホットチョコレート」450円(税込み)
「フレーバーコーヒー(キャラメル・ヘーゼルナッツ)」500円(税込み)
販売時間:14時00分～21時00分

ホットチョコレート(左)とフレーバーコーヒー(右)

4. 冬限定イルミネーションを開催、連動メニュー「光るジャードリンク」を販売

光輝くイルミネーション（イメージ）

テラス席ではブルーに光り輝くイルミネーションを開催します。お食事とともにこの時期ならではの幻想的な雰囲気をお楽しみください。

開催期間：2016 年 12 月 1 日（木）～2017 年 2 月 28 日（火）
開催時間：17 時 00 分～22 時 00 分

メイソンジャーを使った「光るジャードリンク」

イルミネーションの開催にあわせて、「光るジャードリンク」（ホワイトウォーター、ブルーキュラソー）を販売します。鮮やかなブルーに光る見た目にも楽しいドリンクをぜひお楽しみください。

販売期間：2016 年 12 月 1 日（木）～2017 年 2 月 28 日（火）
販売価格：650 円（税込み）
販売時間：17 時 00 分～21 時 00 分

『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。