

京丹後食のふるさとづくり事業

リーガロイヤルホテル京都で京丹後フェア開催

～「美食都市」京丹後産の食材を使用した特別フレンチコース～



2025年2月10日  
京丹後市役所

本市では、地元産食材の魅力発信の拠点となる「食のふるさとづくり」を展開するため、市内農林水産物を活用した新たな商品開発や販路拡大、魅力発信を精力的に行っています。この度、京都で55年以上の歴史ある『リーガロイヤルホテル京都』の最上階にある「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」において、京丹後の様々な食材を使用し、魅力を最大限に引き出したコース料理を下記のとおり販売することになりましたのでお知らせします。

記

1. 販売期間

2025年3月1日（土）～4月30日（水）

2. 販売場所

リーガロイヤルホテル京都14階「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」  
（京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地）

3. 営業時間

ランチ 12:00～15:30（ラストオーダー 14:00）  
ディナー 17:00～21:30（ラストオーダー 20:00）

4. 内容

ランチ限定コース「京丹後～トゥルネ～」  
ディナー限定コース「京丹後～エトワール～」

<京丹後食材の一例>

米、琥珀和牛、苺、甘藷、間人ガニ、白バイ貝、アカガレイ、牡蠣、へしこ、チーズ、  
醤油、塩、日本酒、ビール

5. 料理について

寺田篤史（てらだあつし）シェフ自ら食材が育つ環境を直接見て肌で感じ、生産者と真摯に向き合い選び抜いた食材でフランス料理の精髓である「地方料理の集合体であり、食材を余すことなく使い切る」を体現したサステナブルと繊細なフランス料理の融合をご堪能いただけます。

日本唯一の回転展望フレンチレストランで360度広がる美しい古都を一望しながら、「美食都市」京丹後の豊かな食をお楽しみください。

【お問合せ先】

京丹後市農林水産部 農業振興課・海業水産課

TEL(0772)69-0410/E-mail: [nogyoshinko@city.kyotango.lg.jp](mailto:nogyoshinko@city.kyotango.lg.jp)

〒629-2501 京丹後市大宮町口大野 226