

“春の苦味”と”発酵食品”
冬から春の身体へと目覚めさせる「春の行楽弁当」をイメージ
3月9日(金)より京都・IZAMAランチメニューがスタート



京都・烏丸エリアに位置する和食レストラン「居様/IZAMA(イザマ)」では、2018年3月9日(金)から2018年5月6日(日)までの期間、毎年人気の昼食メニュー「春のおばんざい御膳」メニューがスタート致します。

季節毎に旬の食材を取り入れたおばんざいをお楽しみ頂くIZAMAの看板昼食メニューを、今回は京都の観光シーズンである桜の時期に合わせた特別仕様をご用意します。「春の行楽弁当」をテーマに、小さな三段のお重におばんざいを詰めました。おばんざいには、冬から春の体を目覚めさせるといわれている「春の苦味」である菜の花やわらび、筍、三つ葉などを使い、豆腐や漬物、酢味噌などの「発酵食品」も取り入れました。蛤(ハマグリ)のお吸い物や蛸の煮物、桜の葉で香りを付けた鯖の桜葉蒸しなど、春の訪れを存分に感じることの出来る献立です。

店内には、一足早く桜も登場します。目で見て食べて春を感じ、京都の春をお楽しみください。

■春の九種のおばんざい御膳
¥2,000 (税込)

提供期間：2018年3月9日(金)～2018年5月6日(日)
提供時間；平日11:30-13:30 L.O./土日祝 11:30-14:00L.O
※2018年3月17日(土)から提供終了時迄の土日祝日

内容：
あったか豆腐餡かけ 生姜/菜の花辛子和え胡麻/蛸烏賊 酢みそ 青葱/若竹煮露
一の段
(局)くみ上げ湯葉 くこの実/煮卵/小蛸旨煮/三色団子/あわ麩オランダ揚げ 木の芽味噌/空豆みじん粉揚げ
二の段
鯖の桜葉蒸し 餡かけ 山葵 わらび
三の段
いなり寿司(ひじき入り)/ゆかり粉おにぎり/青高菜おにぎり/ひの菜漬けおにぎり
お吸い物
蛤の吸い物 手毬麩 三つ葉 木の芽



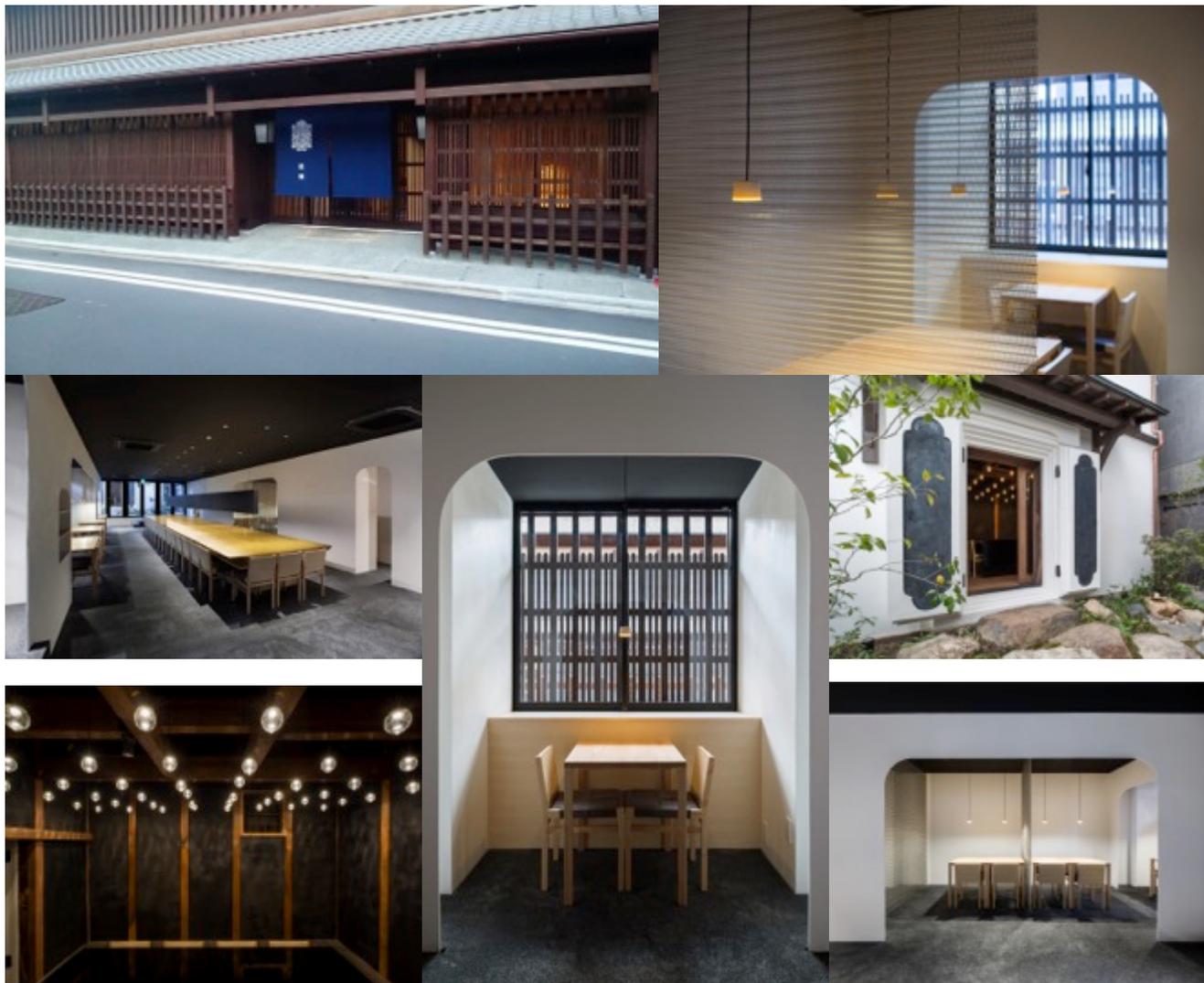
※時期や仕入れにより内容が異なる場合がございます

<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：中村

MAIL west-press@transit-web.com / TEL 06-7777-6600

店舗概要



京都の中心地、烏丸エリア「三井ガーデンホテル京都新町 別邸」1階に佇む、古い蔵と中庭を臨む和食レストラン「居様 / IZAMA」。

暖簾をくぐると建築家、永山祐子が手がけた和モダンの世界が広がります。薄い漆喰の白い壁、ろうそくのような幻想的な光を放つ真鍮のロングテーブル、既存の蔵を生かした離れの静寂な空間、四季折々豊かな表情を見せる庭など見所が満載です。

料理監修に日本料理の巨匠、神田川俊郎氏を迎え、朝は京都で昔から作られてきた家庭料理「おばんざい」を中心としたブッフェ、昼は旬の食材を使った様々な種類のおばんざいを少しずつ味わえる「九種のおばんざい御膳」などの御膳料理、夕食は薬味と一緒に食べるしゃぶしゃぶや日本料理を。

京都の街とともに、職人による美しい食卓を味わいに是非いらしてください。

◎メニュー・店舗オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<http://u0u1.net/IM3h>

居様/IZAMA (イザマ)

住所：京都市中京区新町通六角下る六角町361番 三井ガーデンホテル京都新町 別邸

電話番号：075-251-2500

定休日：無休

席数：70席

営業時間：

MORNING 6:30-10:00 (LO. 9:30)

LUNCH 平日11:30-13:30 L.O. / 土日祝 11:30-14:00L.O. ※2018年3月17日(土)から

DINNER 17:30-22:00 (LO. FOOD 21:00 / DRINK 21:30)