

暑熱で疲れた身体を邪気払い  
京の秋のおばんざいを堪能できる人気御膳ランチが、9月6日(金)よりスタート



2019年9月6日(金)から、京都・烏丸エリアに位置する和食レストラン「居様/IZAMA」では、一足早く秋の味覚を楽しめる昼食メニュー「秋のおばんざい御膳」が今年もスタート致します。

夏の間に溜まった邪気を払い、暑熱で疲れた身体を癒やし、次に訪れる冬に備えて整える「医食同源」に基づいた秋のおばんざいをご用意します。古くから邪気払いに良いとされている「小豆」や「生姜」を使い、秋の薬膳食材としてあげられる「豆腐」を使用。他にも、秋の七草の一つである萩の花を模した萩しんじょうのお吸い物、小さいちよう丸十や柿玉子、栗きんとんに銀杏など、随所に秋を感じるおばんざいです。

ランチタイムに提供しているおばんざい御膳は、2015年より開始した季節毎に旬の食材を取り入れた京のおばんざいをお楽しみ頂くIZAMAの人気No.1メニューです。京都の観光シーズンである桜・祇園祭・紅葉の時期のみ小さな三段のお重に季節を感じるおばんざいをぎゅっと詰めた「行楽弁当」を思わせる特別仕様としてご提供。

段々と秋めく京の街並みよりひと足先に、「居様/IZAMA」で秋をお楽しみください。

■秋のおばんざい御膳

¥2,200(税込)

※2019年10月1日(火)より¥2,300(税込)に価格が変更となります

期間：2019年9月6日(金)～2019年12月6日(金)終了予定

出汁を効かせた繊細な京おばんざいが楽しめるIZAMAの看板メニュー。秋の時期限定で「秋の行楽弁当」をテーマに、小さな三段のお重におばんざいを詰めた特別メニュー。

小鉢：にしんナス/柿の豆腐クリームがけ/さぼうと牛肉のしぐれ煮  
平野豆腐のえび餡かけ茶碗蒸し  
吸い物：萩しんじょうのお吸い物

一の段：赤魚幽庵焼 青唐  
二の段：(局) 水菜となめこのお浸し/舞茸天ぷら/海老芋あられ揚げ/あわ麩田楽  
柿玉子/栗きんとん/いちよう丸十/銀杏松葉刺し  
三の段：栗ごはん



◎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://urx.blue/wQHj>

<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](mailto: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。

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buffet、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://urx.blue/wQHj>

店舗名	: 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
座席数	: 70seats
営業時間	
MORNING	: 6:30-10:00 (LO. 9:30)
LUNCH	: 11:30-14:00 (LO. 13:30)
DINNER	: 17:30-22:00 (LO. FOOD 21:00 / DRINK 21:30)