

今話題の梅小路京都西エリアに
京を醸すイタリアダイニング オープン

かもす
日本酒と 京の発酵イタリアン 『CAMOS』
HOTEL BANISTER KYOTO 1F



京都には歴史の中で育まれてきた“発酵食品”が数多くあります。
漬物、味噌、醤油、酢、麹など、そんな京都の発酵素材と京野菜をふんだんに使用し、
京都を中心とした酒蔵の日本酒とともに、京を楽しむイタリアダイニング。
こんな時だからこそ！ 日本古来の発酵食を美味しく楽しく召し上がっていただきたい。
発酵イタリアン『CAMOS』では、発酵食品を使った料理教室やイベントなども開催予定。

梅小路エリアは京都駅から徒歩圏内に、梅小路公園・鉄道博物館・水族館があり、
家族で楽しめる観光スポットが点在。

またその裏手には京都の食を支える日本最古の市場、中央卸売市場。
古き良き京都を残しつつ開発が進む街の、隠れ家イタリアンでお待ちしております。



■■ MENU ■■ 税込

【プリフィクスランチ】 ★自家製柴漬けフォカッチャつき

- | | | |
|---|--|---|
| <p>A 旬のフレッシュ野菜サラダ
選べるパスタ or ピザ
宇治紅茶
[1,100 円]</p> | <p>B 本日の前菜 3 種盛り合わせ
選べるパスタ or ピザ
デザート
宇治紅茶
[1,540 円]</p> | <p>C 前菜 4 種盛り合わせ
選べるパスタ
メイン料理
デザート
宇治紅茶
[2,530 円]</p> |
|---|--|---|

【プリフィクスディナー】

- | | | |
|---|--|--|
| <p>A 前菜 3 種盛り合わせ
発酵ディップのバーニャカウダー
選べるパスタ or ピザ
デザート
宇治紅茶
[3,520 円]</p> | <p>B 前菜 4 種盛り合わせ
発酵ディップのバーニャカウダー
本日のスープ
選べるパスタ or ピザ
デザート
宇治紅茶
[3,960 円]</p> | <p>C 前菜 5 種盛り合わせ
発酵ディップのバーニャカウダー
本日のスープ
選べるパスタ
メイン料理
デザート
宇治紅茶
[4,950 円]</p> |
|---|--|--|

【アラカルトメニュー一例】 ※季節により、また仕入れ状況により変更になる場合がございます

●前菜

- ・はまちえ農家さんの無農薬野菜を使ったへしこのバーニャカウダ
- ・柴漬けと塩麴のポテトサラダ
- ・大山鶏むね肉のサラダ 柴漬けのラヴィゴットソース

●パスタ・ピッツア

- ・青菜とちりめん山椒のペペロンチーノ
- ・柴漬けとオリーブのオイルパスタ
- ・丸ごと万願寺唐辛子のアラビアータ
- ・あっさり千枚漬けのピザ
- ・しらすの塩麴のピザ
- ・九条ねぎと柴漬けの京都ピザ

●メイン料理

- ・鮮魚のボワレ 西京味噌チャウダーソース
- ・塩麴マリネの京都産豚肩ロースのカツレツ
中村農園さんのべっぴん甘恋トマトのソースを添えて
- ・京都地鶏もも肉の西京味噌煮込み 青菜のバターライス添え

【ドリンク】

日本酒は関西圏の蔵元を中心に料理に合わせて提供
平和酒造「紀土」 富田酒造「七本鎗」
木下酒造「玉川」 笑四季「Sensation」など
・その他、ビール、麴スピリッツ、ワインなど

■店舗情報

営業時間 ランチタイム 11:00～15:00 (14:00L.O.)
ディナータイム 17:00～23:00 (22:00L.O.) ※京都府の時短要請にそって営業
席数 44席 プラス テラス席10席
アクセス JR京都駅より徒歩10分
駐車場 ホテル併設駐車場有り ※要予約
禁煙・喫煙 禁煙

メディアの皆様へ
ご試食・取材・お問い合わせ
お待ちしております。
お問い合わせは、
下記までお願いいたします。

■お問い合わせ

HOTEL BANISTER KYOTO 1F 京の発酵イタリアン『CAMOS』
〒601-8402 京都市南区大宮通八条上る大黒町290番地
TEL: 0120-548-933 FAX: 075-748-7203
総支配人 古瀬友喜 070-1689-1583
kose@host-a.co.jp

