

2016年4月12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』 梅小路公園の魅力が詰まった 「うめこうじ御膳～春～」を新発売 ～デリプレートランチには春の京野菜デリが登場～



新メニュー「うめこうじ御膳～春～」

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 福山 隆夫)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』において季節ごとの梅小路公園の魅力が詰まった「うめこうじ御膳～春～」の販売を2016年4月16日(土)より開始しますのでお知らせします。

2015年9月18日(金)にオープンした『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さまざまな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。

今回販売を開始する新メニュー「うめこうじ御膳～春～」は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、梅小路公園内にある芝生広場や京都水族館で開催中の「春を楽しむインタラクティブアート『桜といわし』」などをイメージしたデリ(惣菜)や、京都らしさを味わえる村上重本店(※2)の漬物など、色鮮やかで目にも楽しい1日数量限定販売のお弁当です。今後、季節ごとにメニューの内容を更新していく予定です。

また、定番ランチメニューでもある冷製デリと温製デリを自由に選べる「デリ(惣菜)プレートランチ」にも、春の京野菜を織り交ぜた新メニューが登場します。

春の京都の食材を味わいながら、美しい景観をお楽しみいただける『京野菜レストラン梅小路公園』へぜひお越しください。

(※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。

(※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。

<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・楠・津田
TEL:075-354-3116 FAX:075-354-3152
MAIL:press-kyoto@orix-aqua.co.jp

1. 梅小路公園の魅力が詰まった新メニュー「うめこうじ御膳～春～」



- 【メニュー内容】(左上から)
- ・「京都水族館」桜といわし
～梅小路ヴァージョン～
(イワシのフライ梅肉添え)
 - ・ちりめん山椒にぎり
 - ・ポークの野菜巻き照り焼きソース
 - ・菜の花とシラスのおひたし
 - ・公園コロッケ(ほうれん草のコロッケ)
 - ・電車たまご焼き(だし巻き卵)
 - ・さくらご飯
 - ・サーモンと九条ねぎのマリネ
 - ・村上重本店(※2)の漬物
(胡瓜のしば漬、胡瓜の京高瀬)
 - ・京野菜の白だしみそ汁

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、梅小路公園内にある芝生公園や京都水族館で開催中の「春を楽しむインタラクティブアート『桜といわし』」などをイメージしたデリや、ちりめん山椒にぎり、京野菜デリ、そして村上重本店の漬物など京都を感じることのできるデリとの組み合わせで色鮮やかで目にも楽しいお弁当です。

また、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していく予定です。

販売期間：2016年4月16日(土) ※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)

(※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。



2. 春の京野菜を使った新デリメニューを味わえる「デリ(惣菜)プレートランチ」

本レストラン定番メニューである、冷製デリと温製デリを自由に選べる「デリ(惣菜)プレートランチ」にも、2016年4月12日(火)より春の京野菜であるたけのこ、丹波しめじ、えびいも、スナップエンドウなどを織り交ぜた新デリメニュー7種類(冷製・温製合わせて)が登場します。



九条ねぎコロッケ



たけのこのおひたし



焼き厚揚げたけのこ入り肉みそのせ



菜の花ときのこのごま和え



卵と豆のサラダ



チキンの香草焼き



タコとじゃがいものマリネ

～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

※春期デリ(惣菜)メニューの提供期間：2016年4月12日(火)～



ショーケースの中から好きなデリ(惣菜)をお選びいただけます。

『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

URL：<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。