提供　令和4年10月5日

セントラーレ・ホテル京丹後　秋の会席料理

（会席料理名）

丹後を知る秋会席2022

丹後には美しい七人の女性の伝説があります。ともに古くから育まれた豊富な食材とそれを知り尽くし、生かす料理人がいます。
丹後の地を知り、季節を楽しむ料理をご堪能ください。

セントラーレ・ホテル京丹後　（株式会社シマダ）
代表取締役　嶋田　健一郎
料理長　　野村　龍矢

【問合せ先】
セントラーレ・ホテル京丹後
（担当　櫻井）
TEL 0772-68-1122
akito2022@localhope.jp
info@centrale.co.jp

（概要　説明）

豊かな丹後の食を知る。古来、大陸文化の伝承の入り口、信仰の聖地であった丹後地域。「食」においても健康・長寿の礎となる食材や料理を崇高な恵として育ててきました。七人の女性をはじめ、多くの伝説と地域、そして食の繋がりをご堪能ください。

（前菜の説明）

前菜として丹後七姫ゆかりの地とそれぞれの食材を繋ぎ、丹後の深き歴史を感じながら、丹後の食を味わってください。

①ハクレイ酒造の酒粕を使用した京鰆吟醸味噌幽庵焼　いくら　**安寿姫　（宮津由良）**

ゆかりの地、宮津市由良のハクレイ酒蔵の酒粕で吟醸味噌幽庵地を作り、京鰆をじっくり漬け込み焼き上げました

②間人産鯵じゃこと胡桃の田作り　**間人皇后　（間人）**

間人で獲れた鯵じゃこを使用した胡桃の田作り(ごまめ)

③古代米「黒米」を使用した黒米饅頭　あかもく餡かけ　バイ貝

細川ガラシャ（弥栄　味土野）×　静御前（網野）　日本三大美女のコラボ料理

弥栄で作る古代米「黒米」でバイ貝を包み饅頭にしました。餡に静御前ゆかりの網野で獲れたアカモクを使用。

④小野甚の糀を使用したスルメイカの糀漬け　**羽衣天女　（峰山）**

天女が舞い降りたとされる峰山の味噌醤油醸造小野甚の糀を使用したスルメイカの糀漬け

⑤あおき農園の有機野菜を使用した水晶巻き　ビーツドレッシング　**小野小町　（大宮）**

小町塚がある大宮のあおき農園の有機野菜を使用し、華やかに巻き上げた水晶巻とビーツドレッシング

⑥伊根産鰯を使用した旬野菜のバーニャカウダ　**乙姫　（伊根）**

浦島伝説が残る伊根町で獲れた鰯を使用し、旬野菜のバーニャカウダ

七姫由来の歌を敷紙に描き、ゆかりの地の産品を利用した前菜料理を盛り付けました。

丹後七姫ゆかりの前菜

セントラーレ・ホテル 京丹後

（主菜・副菜等の説明）
旬の料理として軸となるメイン料理による季節の旬を味わう

不老不死にまつわる徐福伝説が残る丹後の地。長寿、健康の源である豊かな海・山の食材を楽しんでください

（向附）　旬のお造り盛り合わせ
（焼物）　のどぐろ塩焼き　紅芯大根おろし　散らし松葉
（強肴）　黒毛和牛のすき焼き仕立て　低温調理
（お凌ぎ）御所柿（ごしょがき）の白和え　マスカルポーネチーズ　ピスタチオ
（油物）　丹後ぐじ松笠揚げ　翡翠銀杏松葉串　祇園豆
（御飯）　松茸釜飯
（止椀）　漬汁仕立て　三日月豆腐　兎大根　満月南瓜
（香の物）二種盛り　牛蒡（ごぼう）浅漬け　千枚漬け
（水物）　夕日ケ浦の塩による塩アイス　丹後の梨

旬のお造り盛り合わせ　底曳き漁の新鮮海の幸

のどぐろ塩焼き　紅芯大根おろし

黒毛和牛すき焼き仕立て　低温調理

御所柿の白和え　マスカルポーネチーズ

丹後ぐじ松笠揚げ

夕日ケ浦の塩による塩アイス　丹後の梨

丹後七姫ゆかりの前菜

季節の旬を味わう主菜・副菜(秋)

価格	12,000円(税・サービス料別途)
予約	4日前迄に予約
申込先	セントラーレ・ホテル京丹後　0772-68-1122

【問合せ先】
セントラーレ・ホテル京丹後
(担当　櫻井)
TEL 0772-68-1122
akito2022@localhope.jp
info@centrale.co.jp