

令和6年2月8日  
資料提供



## 『ホテルオークラ京都 スカイレストラン ピトレスク』で 和歌山県食材フェアが開催！！

和歌山県では、わかやま産ブランドの向上と販路開拓を目的に、高級外食店への県産品採用に向けた取り組みを行っています。このたび、ホテルオークラ京都ピトレスク料理長が県内生産者を訪問し、選び抜いた食材等を使用した和歌山県食材フェアが3月1日(金)から4月29日(月・祝)の期間で開催されます。また、フェア初日の3月1日(金)には、ソムリエ厳選のワインや県庁職員による食材の紹介等とともに料理を味わえるオープニングイベントも実施！和歌山県食材をいそいそと使用した“KIWAMI 季和味” コースをランチ、ディナーでお楽しみください。

- 【開催店舗】 スカイレストラン ピトレスク (ホテルオークラ京都 17 階)  
【期 間】 2024 年 3 月 1 日(金)～4 月 29 日(月・祝) ※期間中の金～日曜・祝日のみ営業  
【営業時間】 ランチ 11:30～14:30/ディナー 17:30～20:00 ※前日 19:30 までの予約制  
【価 格】 「KIWAMI 季和味ランチ」 13,000 円 (税・サービス料込)  
「KIWAMI 季和味ディナー」 21,000 円 (税・サービス料込)  
※このほか、各コース (ランチ 8,000 円～、ディナー 16,000 円～) や  
アラカルトでも和歌山県産食材を使ったメニューを提供。

### 【メニュー(例)】



紀州勝浦産メバチマグロのマリネ



紀州アワビと筍のラグー



コンソメ・ジビエ ひなたの杜の  
猪バラ肉のポトフ 山菜添え

### ホテルオークラ京都 スカイレストラン ピトレスク

1888 年創業「ホテルオークラ京都」の最上階に位置するフランス料理レストラン。四季折々の食材を用いた料理には定評がある。

- 住 所: 京都府京都市中京区河原町御池 ホテルオークラ京都 17 階
- 電 話: 075-254-2535
- HP: <https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/pittoresque/>

HP



店内イメージ



料理長  
玉垣 雄一郎氏

2006 年 11 月に同店料理長に就任。以来素材の個性を生かしたフランス料理をモットーに、クラシックから現代的なアレンジまで幅広いメニューを提供。令和5年3月に、令和4年度「京都府の現代の名工」を受賞。

<お問い合わせ先> 和歌山県庁 農林水産部 食品流通課 担当 大嶋、坂成、宮寺  
電話: 073-441-2813 / FAX: 073-432-4161