

2025年4月2日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京都 グランデ ジビエの美味しさを再発見！「京の鹿肉フェア」 燻製ハムやソーセージ、煮込みなど新鮮な鹿肉の多彩な味わいを贅沢に



株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中央区 社長：山田 有希生）が運営するホテル京阪 京都 グランデ（所在地：京都市南区）では、5月31日（土）までの期間、2階のレストラン「オクターヴァ」のディナータイムに、京都府産の鹿肉を使用した「京の鹿肉フェア」を開催しております。

京都府南部の笠置町を拠点としたジビエブランド「やまとある」で、生物多様性の回復・持続的な食糧生産への転換など、SDGsへの寄与を目指して捕獲・製造された新鮮な鹿肉を使用し、8種類のメニューをご用意いたしました。深みのあるスモーキーな香りでワインやビールとの相性が抜群の「鹿の燻製ハム 自家製ピクルス」、噛むたびに旨味が広がるジューシーな「鹿のソーセージ」、口の中でほぐれる食感になるまで煮込んだ「鹿の赤ワイン煮込み」など、鹿肉を存分に味わえる料理に仕上げました。そのほかにも、「鹿のベリーサラダ」、「炭塩の鹿のティエド グリル野菜サラダ」、「鹿の香草パン粉焼き」、「鹿のソテー グレープフルーツとビーツ」、「鹿肉のスパイスカレー」をご用意。牛肉に比べ、高たんぱく・低カロリーで豊富な鉄分を含む食材である鹿肉。しっかりとした旨味と歯ごたえを味わえるメニューを、ぜひお楽しみください。

株式会社RE-SOCIAL ジビエブランド「やまとある」

古来から鹿にゆかりのある京都府笠置町で、自然への敬意と感謝を「食」を通して伝えたい。
独自の製法と技術、丁寧な処理を経て造られた安全安心な鹿肉をさまざまな商品ラインナップで販売。
ホームページ：<https://www.resocial-kasagi.com/>

■ 「京の鹿肉フェア」開催概要

(1) 開催期間

2025年3月25日(火)～5月31日(土)

(2) 開催時間

17:30～22:00 (LO 21:30)

(3) フェア限定メニュー

- ・ 鹿の燻製ハム 自家製ピクルス
- ・ 鹿のソーセージ
- ・ 鹿の赤ワイン煮込み
- ・ 鹿のベリーサラダ
- ・ 炭塩の鹿のティエド グリル野菜サラダ
- ・ 鹿の香草パン粉焼き
- ・ 鹿のソテー グレープフルーツとビーツ
- ・ 鹿肉のスパイスカレー



鹿の燻製ハム 自家製ピクルス



鹿のソーセージ



鹿の赤ワイン煮込み



鹿のベリーサラダ



炭塩の鹿のティエド グリル野菜サラダ



鹿の香草パン粉焼き



鹿のソテー グレープフルーツとビーツ



鹿肉のスパイスカレー

■場所

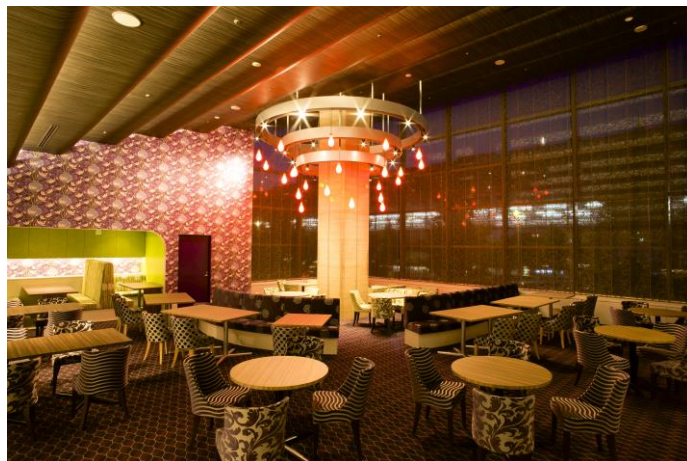
ホテル京阪 京都 グランデ 2階 レストラン「オクターヴァ」

所在地 : 京都市南区東九条西山王町31

アクセス : 京都駅 八条東口より徒歩1分

お問合せ : 075-671-8909

URL : <https://www.hotelkeihan.co.jp/kyoto/>



■予約WEBサイト

<http://tablecheck.com/shops/hotelkeihan-kyoto-octavar/reserve/>

＜本件に関する問い合わせ先＞

株式会社 ホテル京阪 セールス&マーケティング部 マーケティング担当

電話06-6585-0524