

2025 年 5 月 28 日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京都 グランデ ご好評につき延長決定！「京の鹿肉フェア」 6 月中旬からは、新たに「夏鹿」のメニューを 3 品ご用意



夏鹿のロースト山椒味噌のグラチネ

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中区 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）2 階のレストラン「オクターヴァ」にて3月25日（火）から開催しております「京の鹿肉フェア」は、ご好評につき7月31日（木）まで延長いたします。

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、捕獲・製造された新鮮な鹿肉を使用したメニューに、一年で最も美味しいとされる「夏鹿」を使用した新たな3品「夏鹿のロースト山椒味噌のグラチネ」、「夏鹿のタリアータ サルサヴェルテ」、「夏鹿とフォアグラのハンバーグ」が加わります。春先から9月頃に獲れる「夏鹿」は、豊富な若草や新芽を食べて育つため、一年の中でもっとも脂が乗り、肉質も柔らかいとされています。

これまではあまり知られていなかった「夏鹿」の豊かな味わいを、この機会にぜひホテル京阪 京都 グランデでお楽しみください。

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) 開催延長期間

2025年6月1日（日）～7月31日（木）

(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

※「夏鹿」メニューの販売開始後、終了のメニュー。

【6月中旬よりご提供】

- ・ 夏鹿のロースト山椒味噌のグラチネ
- ・ 夏鹿のタリアータ サルサヴェルテ
- ・ 夏鹿とフォアグラのハンバーグ



夏鹿とフォアグラのハンバーグ



夏鹿のタリアータ サルサヴェルテ

■場所

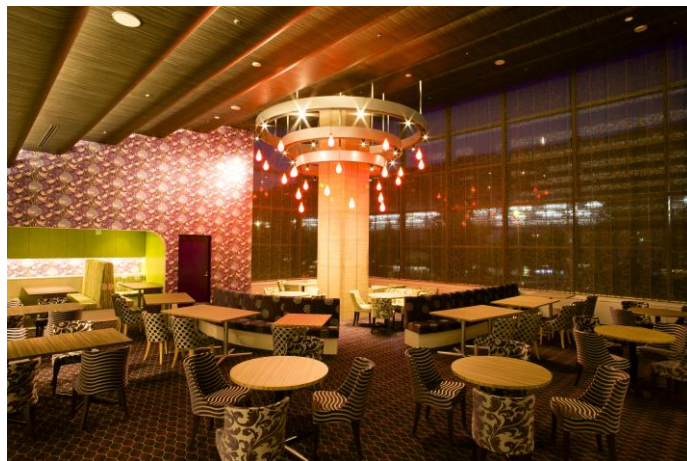
ホテル京阪 京都 グランデ 2階 レストラン「オクターヴァ」

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