

各位

2021年6月22日



夏の風物詩・納涼床で楽しむ京フレンチ

期間限定「地酒飲み比べ付き・川床ディナーコース」販売スタート！



夏の風物詩・納涼床で楽しむ京フレンチ
期間限定「地酒飲み比べ付き・川床ディナーコース」販売スタート

河原町駅から徒歩6分、歴史ある木屋町通り・鴨川沿いに佇む結婚式場「アトールテラス鴨川」。その結婚式場の1階スペースにて平日のみ営業しているレストラン「アトールテラスカモガワ」では、京都の夏の風物詩、納涼床でフレンチのディナーコースをお楽しみいただくことができます。また、2021年6月21日(月)～10月29日(金)の期間限定で【川床ディナーコース(地酒飲み比べ付き)】を販売します。

このたび、期間限定で販売となるのは納涼床で楽しむ、期間限定のフルコースです。イサキに九条ネギとあおさをあわせたナージュ仕立ての魚料理や、京かんざしなど京野菜をたっぷりと使った見た目も鮮やかな肉料理など。京野菜や京都の伝統食材を使った、和の要素が融合した京フレンチのフルコースとなっております。また、シェフおすすめの地酒も飲み比べでご用意。日本酒とフレンチのマリアージュをお楽しみください。

川床席はもちろん、川床に隣接した開放的なレストランスペースなので、デートや女子会も。京都の夏を存分に味わえる、この期間だけのスペシャルコースを、ぜひご賞味ください。なお、安心して食事をお楽しみいただけるよう、衛生管理と安全対策を強化して営業しています。また、予約組数を制限してご案内しておりますので、お客様にはご理解とご協力をよろしくお願い致します。



■商品・コース情報

コース名 | 川床ディナーコース (地酒飲み比べ・乾杯ドリンク付き)

地元厳選食材を使った京フレンチ全7品に【シェフおすすめ京都地酒飲み比べ (まつもと、CASARECCIO、shirakiku など)】と、乾杯ドリンク1杯 (アルコール・ノンアルコール可) が付いた、期間限定のお得なコースです。

価格 | ¥12,000 (税サ込)

提供期間 | 6月21日～10月29日 ※対象期間は鴨川納涼床・川床席でディナーをお楽しみいただけます。

コース例 (全7品) |

アミューズ「日本庭園」

前菜「本鮪中トロ 真蛸 パプリカ」

前菜「フォアグラ 鰻 和コンソメ」

魚料理「伊佐木 帆立貝 ナージュ仕立て」

肉料理「和牛イチボ肉 鴨リゾット 新生姜」

ベ料理「真鯛 枝豆 ゆめみづほ」

デザート「エキゾチック マンゴー ライチ」

※画像・コース例はイメージです。

※当日の仕入れ状況によって食材や内容が変更になる場合がありますので予めご了承ください。

ご予約はこちら |

https://www.tablecheck.com/shops/atoll-terrasse-dining/reserve?utm_source=owend

※なお、対象期間内は全コース、川床席か店内のテーブル席をお選びいただけます。

■店舗情報

店舗名 | レストラン「アトールテラスカモガワ」

住所 | 京都府京都市下京区木屋町通五条上ル下材木町 448 結婚式場アトールテラス鴨川 1F

電話番号 | 075-354-3033 (予約専用ダイヤル)

営業時間 | 月・水・木・金 17:30～22:00 (L.O. 20:00)

※7月11日までは営業時間が17:30～20:00 (最終入店18:00/酒類の提供は19:00まで) となります。

定休日 | 火・土・日・祝

公式サイト | <https://www.atoll-terrasse.jp/restaurant/>

公式Instagram | https://www.instagram.com/restaurant_atollterrasse/

《新型コロナウイルス感染症への安全対策》

レストラン「アトールテラスカモガワ」を含むブラスグループの全施設では、新型コロナウイルス等の感染予防及び拡散防止のため、アルコール消毒の設置やスタッフのマスク・ゴム手袋の着用、定期的な換気など、様々な安全対策を行っております。また通常時より予約組数を大幅に制限しております。

▼ブラスグループの安全対策一覧は下記特設ページからご覧ください。

<https://www.brass.ne.jp/lp/newnormal/>

■本件への取材のご依頼

株式会社ブラス広報室：谷村・奥村 (070-3299-4406 / 052-571-3322)

※ご予約やコース内容に関する問い合わせは、上記レストラン予約専用ダイヤルにご連絡をお願いします。