



～約130年ぶりの出島の架橋に合わせ創業130周年の京都ホテルオークラとコラボ～

京都ホテルオークラで『長崎県フェア』を開催中

「和・華・蘭」料理などを提供

11月1日(水)～12月30日(土)

京都ホテルオークラは、11月1日(水)～12月30日(土)の期間、館内7つのレストラン・ベーカリーで長崎県の食材を使った料理やご当地名物、観光スポットにちなんだ料理を提供する「長崎県フェア」を開催します。

江戸時代、日本で唯一、ヨーロッパに港が開かれた長崎は、日本の「和」、中国の「華」、オランダの「蘭」を合わせて「和・華・蘭(わ・か・らん)文化」と称される東洋と西洋の文化が混ざり合った独自の文化を育んできました。

2017年11月には、鎖国時代に日本とヨーロッパを結ぶ唯一の窓口であった出島が、約130年ぶりに、橋で長崎のまちとつながります。2018年に創業130周年を迎える京都ホテルオークラが、同じ130年の時を超え受け継がれてきた長崎の“歴史”や“文化”を、シェフが創り出す料理を通じ発信します。

長崎県産和牛はもちろん、五島列島の「クエ」など豊富な海の味覚も味わえる全6品の「長崎和牛コース」や、世界新三大夜景の長崎市の夜景をイメージした「アオリイカ・ブロッコリー・カリフラワー」、郷土料理・ご当地名物など異国情緒豊かな長崎県グルメをバラエティ豊かに味わえる「『洋』+和・華・蘭バイキング」など様々な料理をお楽しみいただけます。また、17階ロビー等では、国の伝統的工芸品にも指定されている波佐見焼や「長崎くんち」をテーマにした郷土玩具の展示など、長崎県の情報発信も行います。



長崎市・立山公園からの夜景(左)と、その夜景をイメージした「ピトレスク」のメニュー「アオリイカ・ブロッコリー・カリフラワー」(右)

【長崎フェア概要】

- 期間 : 2017年11月1日(水)～12月30日(土)
- 対象レストラン・バー : 17階 スカイレストラン「ピトレスク」(フレンチ)、17階 鉄板焼「ときわ」
17階 トップラウンジ「オリゾンテ」(バイキング)、6階 京料理「入舟」
2階 テラスレストラン「ベルカント」(洋食)、B1 中国料理「桃李」
B2 焼きたてパン「パネッテリア オークラ」
- 長崎県情報発信内容 : 17階 波佐見焼、「長崎くんち」をテーマにした郷土玩具の展示

【長崎県フェアに関する報道機関の方のお問い合わせ先】

京都ホテルオークラ 経営企画部営業企画課

TEL 075-254-2524 (直通)

【長崎県に関する報道機関の方のお問い合わせ先】

長崎県大阪事務所 TEL:06-6341-0012



ふるさと情報発信アプリ「このさき長崎」では、
長崎県の旬なふるさと情報を発信中！ [このさき長崎](#)で検索

【各レストランのメニュー概要】※価格は特別の記載が無い限り全て税・サービス料を含みます。

◆スカイレストラン ピトレスク[フレンチ]

猪・土の野菜・ネズの実 ※ディナーコース “Menu Saveur” 15,444円にラインアップ
晩秋から冬にかけて美味しくなるという、仔猪を使ったひと皿。表面をグリエした身は、スモークしたような香ばしいかおりをまとい、ほんのりと甘さを感じられる脂身と野趣あふれる肉の旨みが光ります。長崎県の「出島」に見立ててカットした季節野菜で華やかな彩を添え、ねずの実・黒胡椒を使ったスパイシーなソースでお召し上がりいただけます。



※以下3品はランチコース “Menu Éclatant” 6,534円などにラインアップ

アオリイカ・ブロッコリー・カリフラワー

港を山々が取り囲むすり鉢上の地形によっていくつもの夜景スポットが存在する長崎市。その美しい夜景をお皿の中に表現しました。黒の皿に、長崎県産アオリイカ、11月頃から旬を迎えるカリフラワー、ブロッコリーをあしらいました。イカのラグー(煮込み)を詰めたリガトーニ(パスタの一種)は、タップナード(オリーブ)とサフランの香りがアクセントに。クリームを加え濃厚な味わいに仕上げたカリフラワーのソースでお召し上がりいただけます。



フォワグラ・ミカン・オニオンクドロフ

全国有数の生産量と品質を誇る、長崎県産のみかんをまるごとシロップで煮て、ソースに仕立てた一品。ほんのり苦味と酸味が利いた爽やかな甘みが、濃厚なフォワグラの風味を引き立てます。有名な観光名所「眼鏡橋」に見立てたオニオンクドロフは、玉ねぎの素朴な甘みが楽しめる一品。

[上] 猪・土の野菜・ネズの実
[下] フォワグラ・ミカン・オニオンクドロフ

魚・ビーツ・胡麻

イトヨリダイやバドグロ、ハタなどその日のおすすめの長崎県産の魚をみりん、米酢を使ったガストリックソースでラケ(照り焼き)しました。コクのあるソースと土の香りをまとったビーツが、冬を迎えて脂を蓄えた魚の旨みを引き立てます。

◆トップラウンジ オリゾンテ[バイキング]

『洋』+和・華・蘭バイキング

【ランチ】大人3,920円 こども1,782円 【ディナー】大人5,346円 こども2,970円
郷土料理・ご当地名物など、異国情緒豊かな長崎県グルメを「和」、「中」、「洋」バラエティ豊かにラインアップ。全国的にも有名な「皿うどん」、「豚の角煮」のほか、酢飯の間に具をはさみ錦糸玉子をのせた郷土料理「大村寿司」、更にはカステラをはさんだオリジナルバーガーなど、シェフの創造力あふれる料理の数々が登場します。



[左] 豚の角煮と皿うどん
[右] 長崎県グルメイメージ

◆鉄板焼 ときわ

長崎和牛コース19,008円

主役の長崎県産和牛のほか、豊かな海の味覚がラインアップした全6品のコース。温前菜には、長崎県産の牡蠣を鉄板で焼き上げる「牡蠣のグラタン」が登場。大ぶりの牡蠣の身を殻にのせ、牡蠣の出汁を加えたベシヤメルソース、チーズをかけて表面を香ばしく炙ります。「海のミルク」と称される牡蠣の濃厚な磯の風味を熱々の状態でお楽しみいただけます。また冬の味覚、長崎県五島列島産の「クエ」は、あごだし(トビウオの出汁)を使用した和風「ブイヤベース」仕立てでお召し上がりいただけます。



◆京料理 入舟

寿司・天ぷら会席8,910円

旬の素材を使った天ぷらとにぎり寿司がセットになった人気の会席に長崎県産の魚がラインアップ。長崎県産のイサキ、マグロ、イカを寿司で提供いたします。豊かな海に育まれた素材の旨みを、お楽しみいただきます。



◆テラスレストラン ベルカント[洋食]

トルコライス2,138円

「ナポリタン」、「ドライカレー」、「ポークカツ」の洋食がワンプレートで楽しめる長崎県のソウルフードがアラカルトで登場。ポークカツには、コクのあるデミグラスソースをかけて、深みのある味わいをお楽しみいただきます。



◆中国料理 桃李

皿うどんセット2,970円

長崎県の郷土料理「皿うどん」はホタテや海老などの具材がたっぷり入った餡をかけてお召し上がりいただけます。野菜の甘みと魚介の旨みがつまったりとろとろの餡が、香ばしい麺の風味を引き立てます。点心2種、杏仁豆腐とセットで提供いたします。



◆焼きたてパン パネッテリア オークラ

よりよりドーナツ 151円

中国北部の菓子「麻花」に由来をもつ長崎県の銘菓、「よりより」にちなんだ一品。生地に黒ごまを練りこんだ揚げパンのもちもちとした食感と香ばしい小麦の風味をお楽しみいただきます。



※仕入れ状況により使用食材が変更となる場合がございます。

<参考>長崎県について

九州の北西部に位置し、県域には五島列島、壱岐・対馬を含み、海岸線の長さは全国の約12%にあたる4,179km（*1）に及び、北海道に次ぎ全国2番目の長さを誇り、島の数は594でその数は日本一です。対馬暖流や黄海冷水などの海流が流れる周辺海域は豊かな漁場として知られ、県の漁獲量は全国2位の規模を誇り（*2）、魚の種類も多種多様で、タイやアジ、イサキ、イカなどが有名です。

また、1571年の長崎港開港以来、南蛮貿易港として栄え、キリスト教文化が花開いた地としても知られています。中国やオランダなど様々な文化の交流の場ともなりました。その異国情緒あふれる文化は、日本、中国、オランダの漢字から「和・華・蘭（わ・か・らん）」文化と称されています。

鎖国当時、海外貿易の窓口となった扇面形の人工島「出島」は日本の開国後、明治時代に周辺を埋め立てられましたが、約60年前から長崎市により当時の姿を復元する取り組みが行なわれています。その一環として、2017年11月には「出島」と対岸の長崎のまちが「出島表門橋」により約130年ぶりにつながります。

（*1）長崎県ホームページより。平成25年度「海岸統計」に基づく。（*2）農林水産省平成28年漁業・養殖業生産統計より。



表門橋架橋前の出島（鳥瞰図）



2017年11月25日開通予定の出島表門橋