



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



「美味しい」から始めるサステナビリティアクション

SDGs を体験 “サステナブル・フレンチコース” プラン

地球にも人にも優しい安心・安全なサステナブルフードにフォーカスした本格フレンチフルコースをご堪能いただくプランです。ご用意する料理は、生態系に配慮し、適切な漁業・狩猟で獲られた魚や肉のほか、環境への負荷をより少なくする方法で生産された農作物や規格外の野菜などを使用しています。厚生労働大臣表彰と京都府の現代の名工を受賞した経歴を持つ当ホテル総料理長 中埜 智史が、「豊かな山海の幸に恵まれた京都。生産者の方々へ感謝の気持ちを忘れることなく、食材の生命をいただくことに真摯に向き合い敬意を払い、食を通して持続可能な未来を考えていきたい」という想いで料理を考案しました。サステナブルフードが皆様の生活でより身近になるきっかけと SDGs への理解を深めるひとときをご提供いたします。

10名様より
承ります

お一人様 **¥12,000** ※講演会・お料理・サービス料・消費税を含む

有線マイク2本
無料貸出

ステージ・スクリーン・
プロジェクター
無料貸出

食にまつわる
SDGs冊子付き

◎宴会場のご利用は2時間までとさせていただきます。ご延長の場合、別途追加料金としてご使用会場の正規料金の50%を頂戴いたします。

◎写真はイメージです。◎詳しくはお問い合わせください。

ホテル日航プリンセス京都

〒600-8096 京都市下京区烏丸高辻東入高橋町630番地
地下鉄烏丸線四条駅5番出口より徒歩約3分 TEL.075(342)2111(代)

公式ホームページの
宴会プランはこちら ▶



ご予約・お問い合わせ **宴会部**

TEL.075(342)2415

受付時間 10:00~17:00



“サステナブル・フレンチコース” プラン

◆ ◆ ◆ M E N U ◆ ◆ ◆

サーモンマリネと京都・地野菜のミルフィーユ 水尾の柚子の香りで
～サステナブルシーフードに認証されたサーモンと京都の地産地消メニュー～



福知山・淑徳高校 調理課の生徒さんと考案した
京地どりと中丹産野菜と福知山産青大豆“さやひかり” 自家製豆乳のテリーヌ
～豆乳製造時の副産物“おから”を廃棄せずサラダとして～

京都・地野菜のア・ラ・ココットと地野菜のスープ
～生産者より規格外も含め仕入れた季節野菜を残すところなくココットとスープの二種の料理に～

京丹後より旬の魚のポワレ 豆乳クリームバター“ソイレブール”のソース
～丹後で水揚げされた魚を動物性原料不使用の“ソイレブール”のソースとともに～



京丹後・上世屋地区 鹿肉のロティと大豆ミートのラゲール
持続可能なキノコ栽培 RE:ARTH“ひらたけ”と“なめこ”のソテー
～生態系維持と里山保全のために狩猟した鹿肉をローストし、食品ロスとなるコーヒーの残渣で育んだ茸を添えた一皿～

京都産小麦のバゲット オリーブオイルスプレッド
～京都産小麦のバゲットに温室効果ガスを抑制するオリーブオイルのスプレッド添え～



京都産卵と植物性ミルクのクレーム・ブリュレ
京都で収穫した季節のフルーツコンポート
～京都産の卵と環境負荷低減に寄与する植物性ミルクのクレーム・ブリュレと京都産の果物を添えて～

フェアトレードコーヒー
～京都・小川珈琲がお届けする、生産者に配慮し適正な価格で継続的に取引された認証コーヒー～

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分、くるみ、えび、かに、そば、落花生を含む原材料を取り扱っております。



◎ 調理厨房では、表示に無いアレルギーを含む原材料を取り扱っております。調理器具や食器類は十分に洗浄しておりますが、専用化していません。
◎ メニュー内容は変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください ◎ 詳しくはお問い合わせください。 ◎ 写真はイメージです。

Profile



中埜 智史 (なかの さとし)

昭和40年京都市生まれ。18歳で京都の老舗ホテルに入社し、フランス料理の道を志す。鉄板焼・フレンチレストランのシェフを歴任し、フレンチレストランの副料理長となり、数々のフランスの星付きレストランを招聘しフェアを開催。33歳で渡仏し2ツ星レストラン“ラ・ピラミッド”にて研修し帰国後、フレンチレストランの料理長に就任。後、37歳でホテル日航プリンセス京都レストランのシェフに就任。副料理長、統括料理長を経て、2018年総料理長に就任。現在に至る。研鑽を積んで得た技術と知識を若手料理人に継承すべく指導育成、京都市内の中学校への食育活動での未来のシェフへの人材育成、1日1組様への婚礼メニューの提案、地産地消を意識し京都でしか味わえないフランス料理の追求と食材の良さを最大限に引き出す料理の探求などの功績がある。

～ 2016年 全日本司厨士協会京滋地方京都府本部役員 京都市長表彰
受賞歴 2017年 全日本司厨士協会京滋地方京都府本部役員 京都府知事表彰
2018年 京都府の現代の名工(京都府優秀技能者表彰)受賞
～ 2021年 調理師関係功労者に対する厚生労働大臣表彰受賞