



ホテルグランヴィアグループ

統括総料理長 × スプリングスひよし

共同開発メニュー



森の京都

ホテルグランヴィアグループ統括総料理長  
佐藤伸二さんとの共同開発

## 丹波黒どり親子オムライス 数量限定



**1,500円**

(税込 1,650円)

壬生菜サラダ、黒豆プリン付き

美山平飼い卵に美山牛乳で作ったふんわり華やかなドレス・ド・オムライス。

中には、丹波黒どりと丹波高原豚を使った自家製ベーコン、丹波大粒しめじや特産の黒大豆等、丹波の美味しさを詰め込みました。アクセントに壬生菜のしば漬けと食欲をそそる生姜の香りを利かせて、さらに黒豆ぼん酢のまろやかな酸味の出汁餡に和風味に広がるバターがうま味の決め手となっております。

## 森の幸デリシヤス玖 数量限定

(ナイン)



**1,850円**

(税込 2,035円)

黒豆プリン付き

9個の仕切りがついた京都丹波産木材のプレートに、食べ比べが楽しい丹波牛、丹波高原豚、鹿肉の丹波産お肉三種や京丹波大黒本しめじの天ぷらなど丹波の魅力的な食材が並ぶワンプレート。

丹波黒豆の旨味が引き立つパエリアをセットにしたメニューです。