

## <「ミライマツリフードフェス」概要>

### 【5/12～5/25】出店飲食店（※50音順）

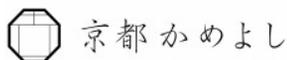


#### CANNATUREL (カンナチュール)

##### 缶詰専門店

京都生まれの自然派缶詰。特許製法で旨みを残し濃厚な蒸し牡蠣をペースト状にした「牡蠣味噌」など、お酒の名アテが続々！

・缶詰「じゃこ天アヒージョ」 ¥600など



#### 京都かめよし (きょうとかめよし)

##### ポップコーン

京都生まれ、無添加の自然派ポップコーンブランド。「完熟山椒」や「黒蜜きな粉」、「九条ねぎ」など京都フレーバーも充実！

・できたてポップコーン（夕日ヶ浦の塩味） ¥300など



#### 京都・本くず氷 (きょうと・ほんくずごおり)

##### アイス

宮内庁御用達の吉野本葛と、京の名水「桃の井」の湧水から作られる新感覚の冷菓♪ぷるん、シャリツとした食感も楽しんで。

・宇治抹茶アイス ¥300など



#### 京都 祇園・侘家古暦堂 (きょうと ぎおん・わびやこれきどう)

##### 鶏料理

厳選した鶏を使用した「鶏カツ弁当」は食べごたえ十分のカツに、甘辛そぼろとカレー風味のキャベツが食欲をそそる一品。

・鶏カツ弁当 ¥1,200など



#### JEREMY&JEMIMAH (ジェレミーアンドジェマイマ)

##### 京わたがし

抹茶や黒蜜など和の素材を独自の製法で、口溶けにこだわったわたがしで忠実に再現。スイートな風が吹き抜けます。

・棒わたがし ¥600など

## 【 5/12～5/18 】 出店飲食店 (※50音順)



### Café Bistro AUX BONS MORCEAUX

(カフェ・ビストロ オーボンモルソー)

#### フレンチ

フランスのビストロの美意識が光るリヨン料理のお店。トラディショナルなフランスの味を、お祭りスタイルでカジュアルに。

・クロックムッシュ ¥600など



Vineria h

### Vineria h (ヴィネリアアッシュ)

#### イタリアン

鴨川沿いにあるカジュアルイタリアン。地元の野菜をふんだんに使い、彩り豊かな一皿を提案。目でも舌でも満喫できます。

・シラスとタケノコの焼きリゾット ¥900など



### LUDENS (ルーデンス)

#### イタリアン

薬膳とイタリアンの融合した料理を提案し、日夜進化を遂げるイタリアンレストラン。斬新さと繊細さが共存する一皿をぜひ。

・和牛ローストビーフ、ミライマツリ・マカロン3種 各¥900

## 【 5/19～5/25 】 出店飲食店 (※50音順)

IL GHIOTTONE  
RISTORANTE

### IL GHIOTTONE (イル ギオットーネ)

#### イタリアン

もしイタリアに京都という州があったら？ こんな考えから生まれた、四季のある日本の旬の食材達を使った京和風イタリアン。



### MAVO (マヴォ)

#### フレンチ

「素材と進化の融合」をテーマにしたフレンチレストラン。京都の初夏を感じる独自のメニューをお祭りスタイルで提案。

・MAVO GION特製ホットドッグ (2種) 各¥900



### 楽仙樓 (らくせんろう)

#### 中国料理

京都を代表する水餃子の店！皮はツルツルもちもち、具は肉汁がたっぷり。ミライマツリではふっくら蒸し餃子スタイルでどうぞ。

・蒸し餃子 ¥600など

## ●サントリードリンクブース（1F）

京都ブルワリー謹製「ザ・プレミアム・モルツ」（樽生）の他、ジャパニーズクラフトジン「ROKU」ソーダ割やソフトドリンクなどを提供。京都を誇る名店が集う「ミライマツリフードフェス」とお酒のマリアージュをお楽しみください。



### <提供メニュー>

- ・京都ブルワリー謹製 「ザ・プレミアム・モルツ」（樽生）
- ・ジャパニーズクラフトジン「ROKU」ソーダ割
- ・角ハイボール
- ・伊右衛門
- ・サントリー天然水
- ・ペプシジャパンコーラ

## <伝統と革新を融合「神泡アート」×歌舞伎「隈取」>

### ●サントリー「ザ・プレミアム・モルツ」神泡アート(2F)

サントリー「ザ・プレミアム・モルツ」の神泡アートに歌舞伎の隈取版がミライマツリ限定で登場。「奴（やっこ）」、「一本隈（いっぽんぐま）」をはじめ、5種類の隈取アートが楽しめる。

