

宮津市内で限定開催！

特別  
ディナー

緊急開催



18:30  
一斉  
スタート！！

2 / 2 木, 3 金

お一人様  
ディナーコース  
5,500円(税込)  
\*ドリンク別

段落テキスト

ランチ営業満員御礼のため2日間限定緊急開催決定！

京都調理師専門学校  
人気の学生レストラン

「宮津の美味しいジ  
ビエやイチゴを味わう  
特別ディナー」  
ご賞味ください。



※写真はイメージです。

場所：ホテル＆リゾート 京都 宮津  
8階「セレストポート」  
(宮津市字田井小字岩本58)

<アクセス>

(電車の場合)

京都丹後鉄道 宮津駅より

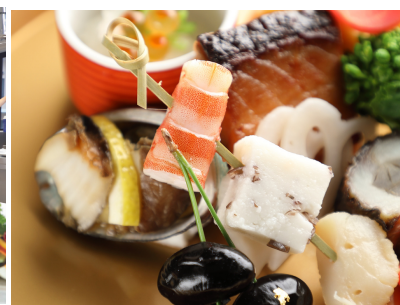
車・タクシーで約12分

(車の場合)

京都縦貫道 宮津天橋立ICより

車・タクシーで約15分

詳細アクセス情報は  
ホテルのHPへ→→→



天橋立 名勝100年・特別名勝70年



《ご予約はコチラ》

メニューなど、詳細は裏面へ >>>

下記URLより、必要事項を記入のうえご予約ください。

<https://restaurantavenueinmiyazu2023dinner>

スマートフォンからのご予約はコチラ →→



<営業日時>

2023/2/2,3

時間：18:30より一斉スタート

※18:25までにご来店ください  
(20:30終了予定)

～ テーマ ～  
宮津の”おいしい”  
ジビエやイチゴを味わう  
特別メニュー



学校法人 大和学園 京都調理師専門学校と宮津市が連携し、京都・太秦で予約が取れないレストランとして地域住民に愛されている学生レストランを地域活性化、宮津地域の食の魅力化のため、宮津市内で5日間、特別に営業します。

若い世代ならではの発想で料理を通じて、宮津の“食”がもつ奥深さや魅力を発信し、宮津の食文化の深耕と生産者や飲食店を支え、地域経済の活性化・観光振興などにつなげることを目指します。



## 当日の特別メニュー



料金 5,500円(税・サ込)

※当日現金払いのみ対応

※ドリンクは別料金でございます。

※当日はメニュー表にアレルギー表記代表28品目を記載しておりますが、特別メニューとなっているため個別のアレルギー対応はいたしかねますこと予めご了承ください。

※小学生以上のお子様はご来店可能です。  
(ただし、お子様向けメニューの設定はございません。)

テーマ：  
「宮津の”おいしい”ジビエや  
イチゴを味わう特別メニュー」

- ・前菜盛合わせ(日、仏、伊)
- ・椀物(日本)
- ・宮津食材を使用したラビオリ(イタリア)
- ・宮津産鹿肉のパイ包焼き(フランス)
- ・苺のデザート
- ・コーヒーor紅茶



## 日時と場所

日時: 2023/2/2,3  
18:30より一斉スタート(20:30終了予定)  
※18:25までにご来店ください

場所: ホテル&リゾーツ 京都 宮津 8階「セレストポート」  
(宮津市字田井小字岩本58)



## 予約方法

ご予約は下記URLより、必要事項を記入のうえご予約ください。  
<https://restaurantavenueinmiyazu2023dinner>



スマートフォン  
からのご予約は  
コチラ  
→→→→



taiwa  
THE ACADEMY OF HOSPITALITY

## 学校法人大和学園と宮津市について



2013年より京都府宮津市と学校法人大和学園では連携協定を締結。この協定は、宮津市と大和学園が料理・土産物開発、食育の推進に関して連携をしていくなかで、相互の人的、物的、知的資源を交流し、観光振興及び人材育成を図っていくことを目的としています。連携協定に基づき、地域の食や観光関連事業者のサポートを始めとする宮津市のまちづくりや、京都府の「海の京都事業」の支援そして、天橋立や大江山をはじめとした宮津市の豊かな自然環境を学生の学習フィールドに活用するなど多種多様な事業を推進しています。