



AGORA
HOSPITALITIES

報道関係各位

2021年11月25日
株式会社 アゴーラ ホスピタリティーズ

地産地消×京文化×フレンチ 「レ コンフリュアン」ディナーコースをリニューアル —2021年12月10日(金)より—

アゴーラ 京都烏丸(所在地:京都市下京区西洞院通四条下る妙伝寺町 701-1 総支配人:細田武史 客室数:140室)は、併設のフレンチを提供する京フュージョンレストラン「Les Confluents/レ コンフリュアン」のディナーコースを、フランスパリの5つ星ホテル「オテル・ド・クリヨン」で修業を積み、帰国後は「ベージュ アラン デュカス東京」で副総料理長も務めた、上野宗士(うへの そうし)監修のもと、12月10日(金)よりリニューアルします。




agora
kyoto
karasuma

アゴーラ 京都烏丸 1階の京フュージョンレストラン「Les Confluents/レ コンフリュアン」は、オープン半年を機に、改めてレストランのコンセプトを体現すべく、ディナーコースを一新します。地元、京都はもちろん、全国から厳選された食材を用いて、古くから様々なヒト・モノが行き交い、新しい文化・価値観が育まれてきた京都ならではの食文化を、フレンチで繊細かつ斬新に表現します。その時々旬の食材を用いた料理を提供するため、決まったメニューはなく、日によってお料理が変わります。何が出てくるかわからないワクワク感や、お料理に込めた想いなどのシェフとの会話を、見た目も味も美しいお食事とともにお楽しみください。

アゴーラ 京都烏丸はアゴーラの事業ビジョンである「美しい日本を集めたホテルアライアンス」のもと、日本文化の魅力を最大限に感じられる街の自慢となる施設を目指してまいります。

[メディアからのお問合せ先]

株式会社 アゴーラ ホスピタリティーズ

PR 担当: 福田、河合、菱川

[東京オフィス] 〒105-0001 東京都港区虎ノ門 5-2-6 虎ノ門第2ワイコービル 7F

[大阪オフィス] 〒590-0985 大阪府堺市堺区戎島町 4-45-1 6F

お問合せ/TEL:072-224-6146 E-mail:pr@agora.jp Web:www.agora.jp



AGORA
HOSPITALITIES

■レ コンフレュアン デイナーコース詳細

<9,000 円コース>

内容:アミューズからプティフルまで 9 品

料金:9,900 円

<12,000 円コース>

内容:アミューズからプティフルまで 11 品

料金:13,200 円

<15,000 円コース>

内容:アミューズからプティフルまで 12 品

料金:16,500 円

※料理写真はイメージです

※税・サービス料込み



リニューアルキャンペーン

ディナーリニューアルを記念して、12月10日(金)から追加 8,470 円で「モエ・エ・シャンドン」をはじめ、他、数種類のシャンパーニュのフリーフローをおつけします。お料理と一緒に楽しみください。

※キャンペーンは 1 月末まで

※税・サービス料込み



Les Confluents / レ コンフレュアン

オープンキッチンの京フュージョンレストラン。店名は、フランス語で交差する点・人が集まることを意味する。フレンチの技法をベースに、京料理の繊細さを盛り込み、自由な発想で表現する「京フュージョン」フレンチ料理をコースで提供。

席数:10 席

営業時間:Lunch 11:30~14:00(L.O.)

Dinner 18:00~20:00(L.O.)



上野 宗士

国内のレストラン、ホテルを経て、2002 年より渡仏。

フレンチの本場パリで修業を積み、5 つ星のホテル、オテル・ド・クリヨンの「レストラン・レ・ザンバサドール」等で勤務。2007 年に帰国し「ベージュ アラン デュカス東京」の副総料理長に就任。2012 年にはフランス料理界の巨匠、アラン・デュカスの絶大な信頼を受け、弱冠 35 歳で「ル・コントワール・ブノア大阪」の総料理長として腕を振るう。2015 年 7 月にアゴラ ホスピタリティーズの旧軽井沢ホテルのエグゼクティブ・シェフを務めた後、2016 年 4 月より、松本ホテル花月と野尻湖ホテル エルボスコの料理を監修。2019 年銀座「ル・シーニュ」をオープンし、現在に至る。“食材の本質を見抜いて、最適な調理法で料理すること”をこころがけている。

