

News Release

2021年9月30日
京都駅ビル開発株式会社
株式会社T・Sコーポレーション

美味しいシャンパーニュと食事のマリアージュを楽しめる 「AWA DINING COLLET (アワダイニング コレ)」 2021年10月1日(金)に京都駅ビル東広場に新規オープン

京都駅ビル開発株式会社(京都市下京区、代表取締役社長 湊 和則)が管理する京都駅ビルの東ゾーン7階(東広場前)に、「ステーキハウス听(ポンド)」などを展開する株式会社T・Sコーポレーション(京都市南区、代表取締役社長 徳山哲大)が100周年を迎えたシャンパーニュ「COLLET」とコラボレーションをしたダイニング「AWA DINING COLLET(アワダイニング コレ)」を、2021年10月1日(金)新規オープンいたします。

京都市とパリ市姉妹都市提携64年目となる今年、ともに古き歴史と美しい街並みをもつ二都市の益々の交流と発展に「COLLET」が貢献できるよう努めてまいります。

■シャンパーニュ「COLLET(コレ)」について



優雅で繊細なシャンパーニュ「COLLET」は、今年創設100年を迎えたシャンパーニュブランド。

AOC制度(原産地統制呼称制度)に貢献をしたラウル コレ氏が目指したシャンパーニュです。美味しく食事に合うシャンパーニュ造りをとことん追求をした中で生まれ、美酒美食家たちを魅了し続けています。伝統と技術、そしてコレ氏の想いはこのシャンパーニュ

「COLLET」の中で今も生きています。「COLLET」の故郷、アイ村はシャンパーニュ地方のほぼ真ん中に位置し、良質なぶどうの産地として知られています。もちろん「COLLET」ではグランクリュやプルミエクリュのものもあり、大いにお愉しみいただけます。

■「AWA DINING COLLET」 営業概要

- 1.店舗名称 AWA DINING COLLET (アワダイニング コレ)
- 2.営業時間 11:00~23:00 (L.O Food/22:00 Drink/22:30)
- 3.席数 店内 38 席、テラス 24 席



■メニューの一例



- ・アボカドと炙りカマンベールのサラダ ¥1,580
スペイン王室御用達のエクストラヴァージンオリーブオイル『オロバイレン』を使用したサラダ。旬の彩り野菜と栄養価の高いアボカド、香ばしく炙ったコク深いカマンベールがシャンパーニュ「COLLET」を引き立てます。
(写真左)
- ・国産豚肩ロースのコトレッタ レモンバターソース ¥1,980
国産の豚肩ロースを薄く伸ばし衣を付けて揚げ焼きしたイタリア風のカツレツ。サクサク衣に入ったパルミジャーノのコクとレモンバターソースをシャンパーニュ「COLLET」と共に
お楽しみ下さい。
(写真右)

■京都駅ビル東広場（東ゾーン7階）について



京都駅ビルには5つの広場と、4つの特徴的な通路があります。その中で東広場（東ゾーン7階）は、中央コンコースからエスカレーターで、ビル西エリアからは空中径路と直結し、ホテルの客室に囲まれた中庭的存在です。
挙式で使用されるベルモニュメント出発（たびだち）のプリエや誰でも自由に演奏していただける駅ピアノがあり、季節ごとのイルミネーション「LUNA GARDEN」の演出や大階段のイルミネーションも眺められる素敵な空間です