



# Student Restaurant

人とAI、ロボットが織りなすおもてなし

2026年 2月 5日 (木) 6日 (金)

## 事前予約制



ご予約はこちらから  
お願いします



🕒 営業時間 12:00~14:00

12:00より一斉スタート (14:00終了予定)

※11:55までにご来店ください

📍 メルキュール京都宮津リゾート&スパ

8階レストラン

(宮津市字田井小字岩本58)

主催：学校法人 大和学園 京都調理師専門学校

後援：宮津市

### <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



taiwa 京都調理師専門学校  
THE ACADEMY OF HOSPITALITY

# TAIWA IN MIYAZU

## Entrée

### ★小さな前菜5種盛り合わせ

- ・宮津産冬野菜のテリーヌ
- ・京都もち豚のリエットと宮津産ジャガイモのクレープ
- ・宮津産小魚のエスカベッシュとクスクス
- ・宮津産小芋饅頭
- ・宮津産烏賊と九条ネギの酢味噌和え

## Poisson

### 宮津産鯖のポワレ

シェリーヴィネガーとへしこの焦がしバターソース

## Viande

京都もち豚ロースのオリーブ風味の香草焼き

## Dessert

イチゴとピスタチオのムース

## Pain

天橋立赤ワイン風味のハードパン

宮津産米粉とオリーブリーフのパン

※食材の入荷状況により、メニュー内容が一部変更となる場合がございます。

※料金は「ランチ3,500円（税・サ込）」です。

※ドリンクの注文は別途料金がかかります。当日別途現金でのお支払いをお願いいたします。

※当日はメニュー表にアレルギー表示28品目を記載しておりますが、

特別メニューとなっており個別のアレルギー対応はいたしかねますことを

予めご了承ください。

※乳幼児含めお子様の来店は可能です。ただし、小学校3年生以上から大人一人分の代金を頂戴します。（お子様向けメニューの設定はございません。予めご了承ください。）

※お支払いは、事前クレジットカード決済のみ対応となります。