

八坂 YASAKA

CHEF DE CUISINE KAMPEI HISAOKA WAS BORN IN NARA AND STARTED OUT AS A POTTERY MAKER IN HIS FAMILY-OWNED ARTS AND CRAFTS BUSINESS. ON HIS FIRST TRIP TO EUROPE AT THE AGE OF 18, CHEF HISAOKA WAS INSPIRED TO BECOME A CHEF AFTER VISITING A PARIS BISTRO WHERE HE WITNESSED GUESTS ENJOYING THEIR MEALS WHOLEHEARTEDLY. IN THE BEGINNING IN HIS EARLY TWENTIES, HE STUDIED FOR 16 YEARS IN FRANCE, INCLUDING AT RENOWNED MICHELIN-STARRED RESTAURANTS SUCH AS "FRÈRES POURCEL" IN MONTPELLIER AND PARIS, "L'OASIS" IN MANDELIEU-LA-NAPOULE AND "LA RÉSERVE DE BEAULIEU" IN BEAULIEU-SUR-MER IN THE SOUTHERN COAST OF FRANCE. CHEF HISAOKA BECAME THE FIRST CHEF TO RECEIVE A MICHELIN STAR AT "LA TRUFFIÈRE" IN PARIS IN 2016.

AFTER YEARS OF BEING AWAY FROM HOME, HE RETURNED TO KYOTO AS THE CHEF DE CUISINE FOR THE OPENING OF YASAKA. BLENDING TRADITIONAL ELEMENTS OF FRENCH CUISINE AND THE JAPANESE TRADITION OF TEPPANYAKI, CHEF HISAOKA IS ALWAYS EXPLORING NEW WAYS TO DELIVER CULINARY EXPERIENCES TO DELIGHT DINERS BEYOND THEIR IMAGINATION.

YASAKA, PARK HYATT KYOTO'S SIGNATURE RESTAURANT, WILL OFFER A DISTINCTLY NEW TYPE OF TEPPANYAKI CUISINE SHOWCASING VARIOUS FRENCH-INSPIRED COOKING TECHNIQUES WHICH UNFOLD FROM THE OPEN-KITCHEN STAGE THAT IS JAPANESE "TEPPAN", A STEEL HOT PLATE.

SET TO BREATHTAKING VIEWS OF KYOTO CITY FROM YASAKA PAGODA TO SURROUNDING MOUNTAINS, YASAKA OFFERS AN INSPIRED CULINARY EXPERIENCE THAT BLENDS TRADITION AND INNOVATION.

料理長、久岡寛平は奈良の工芸美術を家業とする家に生まれ、陶芸の道を進んでいました。

18歳の時、初めてのヨーロッパ旅行で訪れたパリのビストロで、心の底から食事を楽しむゲストを目の当たりにしたことが、料理人を志す直接のきっかけとなり、20代前半から16年間にわたりフランスで研鑽を積みました。

モンペリエとパリにある「Frères Pourcel」、南仏のマンドリュール＝ラ＝ナールにある「L'Oasis」、

南仏ボーリュー＝シュル＝メールにある「La Réserve de Beaulieu」などの

名だたるミシュラン星付きレストランで働いた後、

2016年にはパリの「La Truffière」で、シェフとして初めてミシュランの星を獲得しました。

何年もの間、故郷を離れていた彼ですが、ここ「八坂」の開業にあたり、料理長として京都へ戻ることを決意しました。

地元産の最高の食材を使用し、日本の伝統的な調理法である鉄板焼きの枠に収まることなく、

伝統的なフランス料理の調理技術を駆使した、

想像を超える驚きと喜びに満ちた新しい食の体験をゲストにお届けできるよう、常に探求を続けております。

CHEF DEGUSTATION 7 COURSES

シェフのお任せ 7品のコース

JPY 30,000 (33,000)

YASAKA PANCAKE
SEA URCHIN AND PRAWN, CAVIAR

八坂 パンケーキ
雲丹と海老、キャビア

FOIE GRAS AND CONGER EEL
RED WINE SAUCE, SANSHO BERRY

フォアグラと穴子
赤ワインソースと山椒

LANGOUSTINE
PORK TROTTER AND MUSSEL RAVIOLI

ラングスティーナ
豚足とムール貝のラビオリ

SIGNATURE "BOUILLABAISSE"

シグネチャー「ブイヤベース」

YAMAGATA TENDERLOIN(80g)
WASABI AND VANILLA

山形牛フィレ(80g)
山葵とヴァニラ

DUCK CONFIT
"OGHAZUKE" STYLE

OR

"HERVÉ MONS" CHEESE SELECTION

鴨のコンフィの出汁茶漬け

又は

エルヴェ・モンスのチーズ

TARTE TATIN
CALVADOS ICE CREAM

タルトタタン
カルヴァドスのアイスクリーム

WINE PAIRING FROM OUR SOMMELIER

ワインペアリング ソムリエセレクション

JPY 15,000 (16,500)

Prices in brackets are tax inclusive. Prices are subject to 15% service charge.

To greater ensure the quality of your dining experience, please let our associates know if you have any food allergies or restrictions.

()内の料金は消費税込みです。上記価格に15%のサービス料を頂戴いたします。

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様はご注文の際に係りの者にお申し付けください。

PRIX-FIXE MENU 6 COURSES

プリフィックス 6品のコース
JPY 26,000 (28,600)

YASAKA PANCAKE
SEA URCHIN AND PRAWN, CAVIAR

八坂 パンケーキ
雲丹と海老、キャビア

HOKKAIDO SCALLOP
CAULIFLOWER AND TRUFFLE

北海道産帆立貝
カリフラワーとトリュフ

SEAFOOD

SEASONAL CATCH FROM WAKAYAMA
CONSOMMÉ, MARINATED MUSHROOM

魚料理
和歌山漁港より季節の鮮魚
茸のマリネとコンソメ

OR

SIGNATURE “BOUILLABAISSE”

又は
シグネチャー「ブイヤベース」

MEAT

MEAT OF THE DAY

肉料理
本日のお肉料理

OR

JAPANESE WAGYU(80G)
WASABI AND VANILLA

又は
国産和牛(80g)、山葵とヴァニラ

CHOICE OF YAMAGATA TENDERLOIN
MIYAGI TENDERLOIN OR MIYAGI SIRLOIN

下記からお選び下さい
山形牛のフィレ、漢方和牛のフィレ、又は漢方和牛のサーロイン

DUCK CONFIT
“OCHAZUKE” STYLE

鴨のコンフィの出汁茶漬け

OR

“HERVÉ MONS” CHEESE SELECTION

又は
エルヴェ・モンスのチーズ

TARTE TATIN
CALVADOS ICE CREAM

タルトタタン
カルヴァドスのアイスクリーム

WINE PAIRING FROM OUR SOMMELIER

ワインペアリング ソムリエセレクション
JPY 13,000 (14,300)

Prices in brackets are tax inclusive. Prices are subject to 15% service charge.

To greater ensure the quality of your dining experience, please let our associates know if you have any food allergies or restrictions.

()内の料金は消費税込みです。上記価格に15%のサービス料を頂戴いたします。

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様はご注文の際に係りの者にお申し付けください。

LA TRADITION MENU 5 COURSES

ラ・トラディション 5品のコース

JPY 22,000 (24,200)

HOKKAIDO SCALLOP
CAULIFLOWER AND TRUFFLE

北海道産帆立貝
カリフラワーとトリュフ

SEASONAL CATCH FROM WAKAYAMA
ANCHOVY BUTTER AND
AOKI FARM VEGETABLES

和歌山漁港より季節の鮮魚
アンチョビバターと青木農園の野菜

JAPANESE WAGYU(120g)
WASABI AND VANILLA

国産和牛(120g)
山葵とヴァニラ

CHOICE OF YAMAGATA TENDERLOIN
MIYAGI TENDERLOIN OR MIYAGI SIRLOIN

下記からお選び下さい
山形牛のフィレ、漢方和牛のフィレ、又は漢方和牛のサーロイン

GARLIC RICE

ガーリックライス

TARTE TATIN
CALVADOS ICE CREAM

タルトタタン
カルヴァドスのアイスクリーム

WINE PAIRING FROM OUR SOMMELIER

ワインペアリング ソムリエセレクション

JPY 11,000 (12,100)

Prices in brackets are tax inclusive. Prices are subject to 15% service charge.

To greater ensure the quality of your dining experience, please let our associates know if you have any food allergies or restrictions.

()内の料金は消費税込みです。上記価格に15%のサービス料を頂戴いたします。

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様はご注文の際に係りの者にお申し付けください。