

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 ラ ナプールにある「L’Oasis」、

南仏ボーリユー 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'S OMAKASE COURSE

シェフのおまかせコース

JPY 30,000～ (33,000～)

WHILE ENJOYING THE BREATHTAKING VIEWS OF KYOTO CITY
TO THE PICTURESQUE YASAKA PAGODA AND THE SURROUNDING MOUNTAINS,
ALLOW US TO TAILOR YOUR MENU WITH THE FRESHEST INGREDIENTS EACH SEASON HAS TO OFFER.

WITH THE AIM TO FURTHER ENHANCE YOUR DINING EXPERIENCE,
PLEASE LET US KNOW YOUR PREFERENCES, BUDGET OR ANY DIETARY RESTRICTIONS YOU MAY HAVE.
A MINIMUM OF AT LEAST 3 DAYS ADVANCE BOOKING IS REQUIRED TO ENJOY THIS MENU.

その日ごとの旬の食材をシェフが自ら厳選した、7品前後のシェフのお任せコースです。

八坂の塔をはじめとする京都市街の眺望を眼下に望みながら、大切な方との特別なディナーをごゆっくりご堪能ください。

アレルギーや、苦手な食材などございましたら、ご予約の際にご遠慮なくお申し付けください。

また、ご希望に応じてご予算などをお伺いの上、ご希望に沿ったお食事のご用意も可能ですのでお問い合わせください。

こちらのコースは完全予約制ですので、ご来店の3日前までにご予約ください。

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～)

CHEF DEGUSTATION COURSE

デギュスタシオンコース

JPY 25,000 (27,500)

AMUSE BOUCHE

RUINART BLANC DE BLANCS

YASAKA PANCAKE

SEA URCHIN AND SHRIMP, CAVIAR

KRUG GRANDE CUVÉE

CUTTLEFISH SQUID AND GREEN ASPARAGUS
GARLIC LEAF

SANGERRE 2019, HENRI BOURGEOIS

SEASONAL CATCH FROM WAKAYAMA
BAMBOO SHOOT AND BURDOCK DUXELLES

YAMADANISHIKI, DAIGINJO 2018
NOGUCHI NAOHICO SAKE INSTITUTE

JAPANESE WAGYU(80g)
WASABI AND VANILLA

OR

MEAT OF THE DAY

WOODWARD CANYON
ARTIST SERIES CABERNET SAUVIGNON 2018

SAKURA SHRIMP
"OCHAZUKE" STYLE

OR

"HERVÉ MONS" CHEESE SELECTION

MILLE-FEUILLE
STRAWBERRY, PISTACHIO

アミューズブーシュ

リュイナール ブランドブラン

八坂 パンケーキ
雲丹と海老、キャビア

クリュッグ グラン キュヴェ

紋甲烏賊とグリーンアスパラガス
葉大蒜のヌタ

サンセール 2019 アンリ ブルジョワ

和歌山漁港より季節の鮮魚
筍と牛蒡のデュクセル

山田錦 大吟醸 2018 農口尚彦研究所

国産和牛(80g)
山葵とヴァニラ

又は

本日のお肉料理

ウッドワードキャニオン
アーティストシリーズ カベルネ ソーヴィニヨン2018

桜エビの出汁茶漬け

又は

エルヴェ・モンスのチーズ

ミルフィーユ
苺とピスタチオ

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*あ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。

TRADITION COURSE

トラディションコース

JPY 20,000 (22,000)

AMUSE BOUCHE

RUINART BLANC DE BLANCS

SAIKAZAKI RED SHRIMP
PORK TROTTER AND KINOME

FRANKLAND ESTATE 2020 RIESLING

SEASONAL CATCH FROM WAKAYAMA
PEAS A LA FRANÇAISE

CHASSAGNE-MONTRACHET 2019
CHÂTEAU DE LA MALTROYE

JAPANESE WAGYU(80G)
WASABI AND VANILLA

OR

MEAT OF THE DAY

WOODWARD CANYON
ARTIST SERIES CABERNET SAUVIGNON 2018

SAKURA SHRIMP
“OCHAZUKE” STYLE

OR

“HERVÉ MONS” CHEESE SELECTION

MILLE-FEUILLE
STRAWBERRY, PISTACHIO

アミューズブーシュ

リュイナール ブランドブラン

雑賀崎産足赤海老
豚足と木の芽

フラン克蘭ド エステート 2020 リースリング

和歌山漁港より季節の鮮魚
ウスイエンドウのフランセーズ

シャサーニュ モンラッシェ 2019
シャトー ドラ マルトロワ

国産和牛(80g)
山葵とヴァニラ

又は

本日のお肉料理

ウッドワードキャニオン
アーティストシリーズ カベルネ ソーヴィニヨン2018

桜エビの出汁茶漬け

又は

エルヴェ・モンスのチーズ

ミルフィーユ
苺とピスタチオ

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*あ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。

A LA CARTE MENU

アラカルトメニュー

APERITIF

CAVIAR CRYSTAL 30G 14,000 (15,400)
BLINIS AND CONDIMENTS

APPETIZER

HOKKAIDO SCALLOPS 3,200 (3,520)
FENNEL AND SAFFRON

SAIKAZAKI RED SHRIMP 3,200 (3,520)
PORK TROTTER AND KINOME

CUTTLEFISH SQUID AND GREEN ASPARAGUS 3,200 (3,520)
GARLIC LEAF

YASAKA PANCAKE 6,800 (7,480)
SEA URCHIN AND SHRIMP, CAVIAR

SEAFOOD

SEASONAL CATCH FROM WAKAYAMA 4,200 (4,620)
PEAS A LA FRANÇAISE

SEASONAL CATCH FROM WAKAYAMA 4,200 (4,620)
BAMBOO SHOOT AND BURDOCK DUXELLES

SIGNATURE "BOUILLABAISSE" 4,500 (4,950)

HOMMARD BLEU 9,000 (9,900)
PIQUILLOS ROMESCO

MEAT

MEAT OF THE DAY 6,000 (6,600)

WAGYU BEEF (PER 100G)

YAMAGATA - SUZUKI FARM (TENDERLOIN) 9,500 (10,450)

A DELICATE MARBLING AND MELTING TEXTURE,
WITH A STRONG SWEETNESS IN TASTE.

MIYAGI - SEKIMURA FARM (SIRLOIN) 8,000 (8,800)

A BALANCED MIXTURE OF
RED MEAT AND MARBLING FAT.

MIYAGI - SEKIMURA FARM (TENDERLOIN) 8,000 (8,800)

UNLIKE THE TENDERLOIN WAGYU,
LEANER RED MEAT AND MODERATE FAT MARBLING.

RICE

SAKURA SHRIMP "OCHAZUKE" STYLE 1,500 (1,650)

GARLIC RICE 2,000 (2,200)

DESSERT AND CHEESE

"SHUHARI" GRANITÉ 800 (880)

TRUFFLE MACARON 1,000 (1,100)

MILLE-FEUILLE, STRAWBERRY, PISTACHIO 1,800 (1,980)

食前

キャビア クリスタル30g 14,000 (15,400)
ブリニとコンディメンツ

前菜

北海道産帆立貝 3,200 (3,520)
フェネルとサフラン

雑賀崎産足赤海老 3,200 (3,520)
豚足と木の芽

紋甲烏賊とグリーンアスパラガス 3,200 (3,520)
葉大蒜のヌタ

八坂パンケーキ、雲丹と海老、キャビア 6,800 (7,480)

魚介料理

和歌山漁港より季節の鮮魚 4,200 (4,620)
ウスイエンドウのフランセーズ

和歌山漁港より季節の鮮魚 4,200 (4,620)
筍と牛蒡のデュクセル

シグネチャー「ブイヤベース」 4,500 (4,950)

オマールブルー 9,000 (9,900)
ピキヨスのロメスコソース

肉料理

本日の肉料理 6,000 (6,600)

国産和牛肉 (100g~)

山形牛 - 鈴木牧場 (フィレ) 9,500 (10,450)

適度なサシと甘みが強く、
濃厚で溶けるような柔らかさが特徴

宮城 漢方牛 - 関村牧場 (サーロイン) 8,000 (8,800)

赤身とサシのバランスが良く
旨味が強く、しっかりとした食べ応え

宮城 漢方牛 - 関村牧場 (フィレ) 8,000 (8,800)

14種類の漢方飼料で育てられ、
赤身主体で肉本来の旨味が楽しめる肉質

✂

桜海老の出汁茶漬 1,500 (1,650)

ガーリックライス 2,000 (2,200)

デザート/チーズ

「守破離」グラニテ 800 (880)

トリュフのマカロン 1,000 (1,100)

ミルフィーユ、苺とピスタチオ 1,800 (1,980)

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。