

美山卵

鶏を放し飼い(平飼い)して、ストレスがない健康な鶏から生まれる「美山卵」。かやぶきの里でもある美山は寒暖差があり、冬寒い地域で育った鶏から獲れた卵は新鮮で卵かけごはんがおすすめ。手造りに徹底し、樽から出た天然の香りと風味を感じる「松野醤油」と一緒に。



Staff recommend

「ぎおん川勝」の漬物や「黒豆納豆」とも相性 Good！ポテルTKGをどうぞ

京都産ミルククイーン

1年通して京丹後の「梅田農場」より買い付けしています。水がきれいな土地で生産されている京都産ミルククイーン。水分量の多い品種で粘りが強く、モチモチふっくらとした触感で、冷めても硬くなりにくいのが特徴です。



進々堂 パン

京都と言えば「進々堂」というくらい私たちの身近な存在でもあるパン屋さん。「進々堂」は、大正2年(1913年)京都に創業したベーカリーショップ。ポテルでは子供からお年寄りまで食べやすいラインナップを取り揃えております。



Staff recommend

ベーコン、ソーセージ、ポテサラをサンドしたり、だし巻を入れて京風サンドにも！



緑があふれるレストランで1日のはじまりを…

ポテルのこだわり朝食

京都らしい食材を使ったポテルだけのこだわり朝食。他にも季節に合わせた汁物や炊き込みごはん、日替わりでご提供する炭焼きのお魚など、ポテル料理長・北村が選び抜いた食材を使った朝食をお楽しみください！



chief chef
KITAMURA

美山ヨーグルト

希少価値が高くポテルでも人気メニュー。美山町は、西日本屈指の天然林が広がる芦生原生林や、清流・由良川などの豊かな自然に恵まれた地域。おいしい空気ときれいな水、静かな環境の中で飼育されている乳牛から、「美山牛乳」が生産されています。ジャム、シリアル、フルーツで食べても、そのままでも、美山牛乳独自の甘みを味わうことができます。



ぎおん 川勝

創業1930年「京つけものぎおん川勝」は京都・八坂神社石段下にある漬物屋さん。ポテルではオリジナルオーダーで人参のぬか漬けやごぼう、セロリの変わり種漬け物などシーズン毎でお楽しみいただけます。パスタやサラダに登場することも。



Staff recommend

お好みの漬け物や炭焼きのお魚と一緒に、お茶漬けもおすすめ！

黒豆納豆

珍しい黒豆の納豆は大粒、粘り気も強く食べごたえ十分。黒豆の甘味、風味を楽しめ、納豆が苦手と話すポテル料理長・北村もこれならたくさんの方に食べていただけるぞ！とこだわりを持ってセレクト。幅広いお客様に人気の一品です。

