

京都ホテルオークラ

豊の国 大分県フェア

豊後水道と

くじゅう山群が育む自然の恵み



開催日時 5月7日(月)～6月30日(土)

場所 京都ホテルオークラ直営レストラン&パン工房 計9店舗

大分県フェア

大分県は、九州の屋根・くじゅう山群とその裾に広がる高原や別府、湯布院など世界屈指の温泉群、豊後水道に面した美しい海岸など、大自然が広がる肥沃な土地です。

今回のフェアでは、大分県の協力・協賛を頂き、多くの大分名産をふんだんに京都にて、味わい、楽しんで頂きます。

名産プレゼントも御用意いたします。

<鉄板焼 ときわ 17F>

とろけるように柔らかいきめ細かな霜降り肉を満喫できる、ランチとディナー。

豊後牛とは、黒毛和牛の中でもきめの細かさと美しい色合いで定評があります。

ランチ 「豊の国 食彩ランチ」 ¥6,352～、

ディナー 「特選豊後牛ディナー」 ¥20,790～。



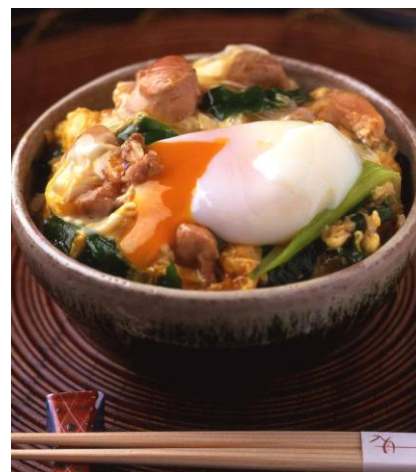
<京料理 入舟 6F>

昼懷石「～豊の国～ごちそう膳」 ¥4,042

豊のしゃもの親子丼は京都ではなかなか食せない。

親子丼かすき焼きを選ぶお昼のコースはヒットの予感、大分特産豊のしゃもの肉と滋味豊かな卵の味わいが、お薦めです。

夜懷石「豊の国」 ¥13,860



<トップラウンジ オリゾンテ 17F>

大分食材を七変化させる。バイキング形式で 60 種以上の料理を提供。

真鯛の海藻蒸し、鰯と白葱のカルパッチョ、かんしょのポタージュスープ、かぼすのシャーベット度々。お好きなものをお好きなだけ。

ランチ ¥3,465

ディナー ¥4,966

<パン工房 ホテルシェフ B2F>

湯布院柚子胡椒のグリッシーニ ¥210



<テラスレストラン ベルカント 2F>

ランチ ¥2,887、¥4,620
ディナー ¥4,389、¥5,775～
大分産フルーツゴロゴロのサンドイッチ ¥2,079

<カフェ レックコート 1F>

国内の99%を生産する大分のかぼすには、クエン酸、
ビタミンCがたっぷり。絞りたてかぼすジュースや、
健康志向のドリンク等展開。

KABOSスカッシュ ¥1,039
美・健康ドリンク ¥1,501



<スカイレストラン ピトレスク 17F>

大分の最上級の素材ばかりを使い、本格フランス料理に仕上げた。
数々の賞をとっている豊後牛を彩るのは、大分産季節の野菜の
ファルシィ（詰め物）。

ランチ レジェ ¥4,389
ディナー 大分の食彩 ¥18,480



他のレストランでも、数々の大分産の食材を使った、大自然の恵みを享受できる
メニューを展開しています。
お楽しみ下さい。

★本件に関するお問い合わせは

京都ホテルオークラ 営業企画部 企画開発課 広報担当 坂田

京都市中京区河原町御池 ☎ 075-254-2524 (直通)

e-mail sakata@kyotohotel.co.jp

<http://www.kyotohotel.co.jp/>