

～ 個性豊かな美食とともに 特別なひとときを ～

京都ホテルオークラのクリスマスディナー

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル 東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）では、2016年12月23日（金・祝）～2016年12月25日（日）の期間、ホテル館内レストラン4店舗にてクリスマス特別メニューを提供いたします。

街路樹のイルミネーションやクリスマスツリーなど煌びやかな装いの中、“フレンチ”、“鉄板焼”、“洋食”、“バイキング”各ジャンルのシェフがその個性を存分に発揮し用意した料理とともに、特別なひとときをお過ごしいただけます。

また、テイクアウトでは、国産牛を丁寧に焼き上げたホテル自慢のローストビーフやオードブル、クリスマスケーキなどホームパーティーを楽しく演出する商品をご用意しました。



「ピトレスク」クリスマスディナー イメージ

【クリスマス特別メニュー提供店舗】

- ・17階 スカイレストラン「ピトレスク」（フレンチ）
- ・17階 鉄板焼「ときわ」
- ・17階 トップラウンジ「オリゾンテ」（バイキング）
- ・2階 テラスレストラン「ベルカント」（洋食）

【提供期間】

2016年12月23日（金・祝）～12月25日（日）

◆クリスマス特別メニュー概要

スカイレストラン「ピトレスク」(フレンチ)

クリスマスに合わせて用意した4つの特別コースそれぞれに、素材の力を最大限に引き出したメニューが揃います。

「Menu de Noël」(23,760円)にラインアップした「蜂蜜檸檬ゼリーに包まれたズワイ蟹」は蟹の身を甘酸っぱいゼリーの中にひとつひとつ丁寧に配した一品。透き通ったゼリーの中に鮮やかな朱色の蟹の身が浮かぶ様子を“miroir”(ミルロワール=フランス語で「鏡」の意)の世界になぞらえました。

また、「蝦夷鮑のサルミ仕立て」はやわらかく煮込んでローストした鮑に、ジビエ料理の手法をとり入れた濃厚な肝のソースを合わせたひと皿。鮑の旨みを余すことなくお楽しみいただけます。

更に同コースのメインには、「スペイン産プーレ・ジョーヌのロティ」が登場。肉の深い味わいが特徴の「プーレ・ジョーヌ(=フランス語で「黄色い若鶏」の意)」を、その出汁がたっぷり入ったクリームソースでお召し上がりいただきます。付け合わせにはフランスのクリスマスの定番のひとつ「ブータン・ブラン」(豚の肉にパン、牛乳などを混ぜて作られる白ソーセージ)とフォアグラを使ったクロケットを添えております。

そのほか、「Menu “La félicité”」(29,700円)ではその美味しさと希少価値の高さから「ジビエの王様」と称される「ベキヤス(=ヤマシギ)」をココット焼きで提供いたします。



[上] 蜂蜜檸檬ゼリーに包まれたズワイ蟹
[下] 蝦夷鮑のサルミ仕立て

【価格】「Menu “La neige”」15,444円／「Menu “L'étoile”」19,008円／
「Menu de Noël」23,760円／「Menu “La félicité”」29,700円
(記載価格はすべて税・サービス料込)

* 「Menu “La félicité”」は3日前までに要予約。

【時間】17:30～21:00

【電話】075-254-2535 (ピトレスク直通)

<コース一例>

「Menu de Noël」

- ～クリスマスディナーの始まりに～ 聖夜にピトレスクからの贈り物
- 蜂蜜檸檬ゼリーに包まれたズワイ蟹 ミルロワール仕立て キャビア添え
- オマール海老の濃厚ビスク 海老パンのクルトン添え
- 柔らかか蝦夷鮑のサルミ仕立て
- スペイン産プーレ・ジョーヌのロティ ブータン・ブランとフォワグラのクロケット添え
ソース・ヴァン=ジョーヌ
または
和牛フィレ肉とフォワグラ “ロッシェニ風” 付け合わせをクリスマスリースに見立てて
- ポテトのスマークとアンディーヴ、林檎のサラダ 胡桃とレーズン風味 ロックフォールのエスプーマ
- プレ=デセール
- ワゴンデセールとビュッシュドノエル
- 食後の余韻

鉄板焼「ときわ」

鉄板焼の醍醐味、シェフの華麗な手さばきを間近で見られる“ライブ感”満載の3つの特別コースが登場します。

「聖 HIJIRI」コース（23,760円）にラインアップした「鉄板で仕上げる蟹クリームコロッケ」では円錐（えんすい）形のコロッケを、コロコロと鉄板の上で香ばしく焼きあげていきます。

また「フォアグラとキノコ コンソメスープ カルタファタ仕上げ」は、透明な耐熱ラップに包まれた濃厚なコンソメスープに表面をカリッと焼き上げたフォアグラ、3種のキノコを加え鉄板でグツグツと温め仕上げます。包みを開けた瞬間に広がる香りが食欲をそそる一品。

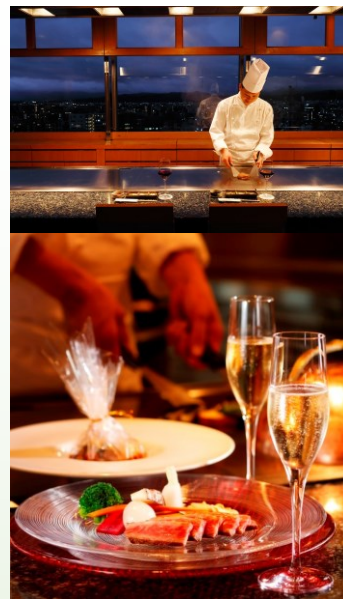
そのほか、「紅 KURENAI」（19,008円）では冬に旬を迎える鱈を雲子と重ね、クレープヌ（豚の網脂）で包んで焼き上げた一品が、また、「煌 KIRAMEKI」（29,700円）では、近江牛や長崎県産活鮑など豪華食材が登場します。

【価格】「紅 KURENAI」19,008円／「聖 HIJIRI」23,760円／
「煌 KIRAMEKI」29,700円
（記載価格はすべて税・サービス料込）

【時間】17:30～21:00

*12月23日（金・祝）、12月24日（土）のディナーは2部制
（1部 17:30～19:45／2部 20:00～22:30）

【電話】075-254-2536（ときわ直通）



[上] ときわ カウンター席
[下] 「聖」イメージ

<コース一例>

「聖 HIJIRI」

- アミューズ
- 鉄板で仕上げる蟹クリームコロッケ
- フォアグラとキノコ コンソメスープ カルタファタ仕上げ
- オマール海老の鉄板焼
- 黒毛和牛ステーキ（80g）
フィレ または サーロイン
- 焼野菜・サラダ
- 御飯・香物・味噌汁
- デザート
- コーヒー または 紅茶

トップラウンジ「オリゾンテ」(バイキング)

6月のリニューアルで装いも新たに、ご家族団欒のひとときを演出。

魚介の旨みたっぷりの「ブイヤベース」、「蟹と蕪のグラタン」、「ビーフシチュー」などの熱々メニュー、冬の味覚の代名詞「ズワイ蟹」のほか、「ローストビーフ」、「ローストチキン」などクリスマスならではの豪華メニューをお好きなだけお召し上がりいただけます。

更に、デザートコーナーにはドイツの伝統的な菓子パン「シュトローレン」がラインアップ。ドライフルーツの甘みの中に、カルダモンやシナモンの香りをほんのりきかせたやさしい味わいをお楽しみいただけます。

【料金】「クリスマスナイトスペシャルバイキング」

大人7,000円 こども3,000円 (いずれも税・サービス料込)

*こども料金は4歳～小学6年生

【時間】17:30～20:00

*12月23日(金・祝)～12月25日(日)のディナーは2部制
(1部 17:00～/2部 19:10～)

【電話】075-254-2534 (オリゾンテ直通)



[上] オリゾンテ店内
[下] クリスマスバイキング イメージ

テラスレストラン「ベルカント」(洋食)

5種類のスパイスをきかせ、風味豊かに仕上げた「オマール海老のポワレ 根セロリのピューレ添え エピス風味のジュ ド オマール」、クリスピーな食感のガレットがお肉に絶妙にマッチした「黒毛和牛のグリエ ジャガイモのガレット 赤ワインソース」など、赤・白・緑のクリスマスカラーを随所にちりばめた彩り豊かな全6品のコースが登場。

窓の外に煌く街路樹のイルミネーションをご覧いただきながら、大切な人との特別なひとときをお過ごしいただけます。

【価格】「Christmas Special Dinner 2016」8,316円 (税・サービス料込)

【時間】17:00～21:00

*12月23日(金・祝)、24日(土)のディナーは2部制
(1部 17:00～19:00/2部 19:30～21:30)

【電話】075-254-2540 (ベルカント直通)



<コース内容>

「Christmas Special Dinner 2016」

- シェフからのひと皿 ズワイ蟹とカリフラワーのムース
- 本日の魚のカルパッチョ 彩り野菜と共に
- 牛蒡のポタージュ カブチーノ仕立て トリュフの香り
- オマール海老のポワレ 根セロリのピューレ添え エピス風味のジュ ド オマール
- 黒毛和牛のグリエ ジャガイモのガレット 赤ワインソース
- パティシエールからのひと皿
- コーヒー または 紅茶

◆関連情報

テイクアウト商品

【販売期間】12月1日（木）～12月25日（日）

*各商品ともお受け取りの2日前までに要予約

*「国産牛ローストビーフ」以外の商品は、12月23日（金・祝）～12月25日（日）に店頭でも販売いたします。

【ご予約・お受け取り】カフェ レックコート（京都ホテルオークラ1階 TEL.075-254-2517）

<クリスマスケーキ>

- 生デコレーションケーキ（直径約15cm） / 4,050円
*18cm、21cmのご用意もございます。
- ホワイトクリスマス（直径約12cm） / 3,240円
- クリスマスオペラ（約18cm） / 3,240円
- タルトフロマージュ（直径約16cm） / 2,916円
- シュトーレン / 2,376円



[左] 生デコレーションケーキ
[右] クリスマスオペラ

<ホテルデリカ>

- 国産牛ローストビーフ 1kg（約4～5名様用） / 23,760円
- ローストチキン 1羽（約3～4名様用） / 3,996円
- クリスマスオードブル（約1～2名様用） / 1,080円



[左] 国産牛ローストビーフ
[右] ローストチキン

◆イルミネーション情報

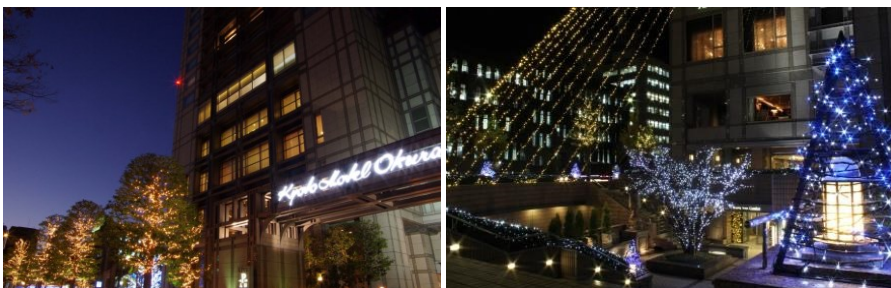
【実施時期】2016年11月29日（火）～2016年12月25日（日）

*イルミネーションは2017年2月14日（火）まで

【点灯時間】日没～24:00

【球数】約3万球

【場所】<イルミネーション>ホテル周辺街路樹
<館内装飾>ロビー、正面玄関ほか



※リリースの内容は発表現在のもので、諸般の事情により変更される場合がございます。

★本件に関するお問い合わせは
京都ホテルオークラ 経営企画部 営業企画課 広報担当 松岡
京都市中京区河原町御池 TEL 075-254-2524（直通）
<e-mail> m-matsuoka@kyotohotel.co.jp
<HP> <http://www.kyotohotel.co.jp/>