

★3万球のイルミネーションと★
★5mのクリスマスツリーが登場★
京都ホテルオークラで
フォトジェニックなクリスマスを

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、2017年11月22日（水）からクリスマス装飾、周辺イルミネーションがスタートいたします。

和と洋の美意識の融合を意識して設計されたロビー中央には、高さ約5mのクリスマスツリーが登場。天井高約6.5m、余分な装飾をそぎ落としデザインされた円形の柱が整然と並ぶ大空間に、煌びやかな彩を添えます。

今年はツリーや玄関など随所に約60cmの大きな星のオーナメントがちりばめられ、館内全体が華やかな雰囲気に包まれます。

また、館内4つのレストランではクリスマス期間限定メニューを提供。見た目にも美しい料理とともに、フォトジェニックなクリスマスをお過ごしいたできます。



[左] ロビー中央に置かれたクリスマスツリー（昨年）。今年には約60cmの大きな星のオーナメントがあしらわれる。
[右] イルミネーションイメージ

クリスマス装飾・イルミネーション概要

【イルミネーション】

- ◆ 実施時期：2017年11月22日（水）～2018年2月14日（水）
- ◆ 点灯時間：日没～24:00
- ◆ 球数：約3万球
- ◆ 場所：ホテル周辺街路樹

【館内装飾】

- ◆ 実施時期：2017年11月22日（水）～2017年12月25日（月）
- ◆ 場所：ロビー、正面玄関、17階レストラン前 ほか

クリスマス特別メニュー提供期間・店舗

【提供期間】

2017年12月23日（土）～2017年12月25日（月）

【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「バルカント」（洋食）



[左]「ピトレスク」のディナーコース「Menu L'étoile（ムニュ レトワール）」（19,008円）、「Menu de Noël（ムニュ ド ノエル）」（23,760円）より前菜「蟹のパリブレストスタイル」。ズワイ蟹、アボカドをサクサクシュー生地と合わせ、真っ白なカリフラワーのムースを華やかにあしらった一品。

[右]「オリゾンテ」の「クリスマスディナーバイキング」（大人7,000円、こども3,500円）イメージ。ローストビーフ、ローストチキンなどクリスマスらしい豪華メニューが登場する。

※リリースの内容は発表現在のものです。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/>