

2018年1月17日
京都ホテルオークラ



大切な人に贈るスイートなひととき

京都ホテルオークラのバレンタイン 2019

チョコレートにまつわるオリジナルメニューや新商品が期間限定で登場!!
2月14日はイベント開催も!!

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）は、バレンタインデーに合わせ、2019年2月8日（金）～2月14日（木）に特別ペアディナーやアフタヌーンティー、チョコレートを使ったスイーツを販売。2月14日（木）には特別ディナーイベントを開催いたします。

今回は、“大切な人に贈るスイーツ”、“大切な人と過ごすちょっと贅沢な時間”の両方にテーマを置き、館内5つのレストラン・カフェ・バーで期間限定商品をご用意。テイクアウトスイーツでは定番人気の生チョコレートに抹茶味が新登場するほか、5種の期間限定スイーツがラインアップ。バレンタインデー当日には、ベルギーの料理をアレンジしたディナーコースとデザートブッフェをお愉しみいただける特別イベントを開催いたします。相手を大切に想う気持ちを伝える機会として、多くのお客様にご利用いただきたいと考えております。



手前から、新登場の「抹茶 生チョコレート」と「生チョコレート」

【期 間】2019年2月8日（金）～2月14日（木）

【提供店舗】

◆1階 カフェ「レックコート」

新作も含めた5種類のテイクアウトスイーツが登場！
アフタヌーンティーはチョコレートたっぷりのバレンタインバージョンで。

◆2階 テラスレストラン「ベルカント」（洋食）

チョコレートで有名なベルギーの名物に着想を得たディナーコース。
2月14日（木）はデザートブッフェも愉しめるイベントを開催。

◆2階 バー「チップェンデル」

チョコレートリキュールを使ったオリジナルカクテルで大人のひとときを。

◆17階 トップラウンジ「オリゾンテ」（バイキング）

デザートにチョコレートフォンデュがラインアップ。
スイーツ感覚で楽しめるオリジナルドリンクとともにご家族で。

◆17階 鉄板焼「ときわ」

スパークリングワインで乾杯からスタート！
最上階からの夜景を見ながら、ボリュームたっぷりのお得なペアディナープラン。

*「レックコート」のテイクアウトスイーツは1月15日（火）から販売しております。

大切な人に贈るスイーツ

新作も含めた5種類のテイクアウトスイーツが登場！

◆カフェ「レックコート」 *1月15日(火)から販売

●生チョコレート・抹茶 生チョコレート NEW / 12粒入り 各900円(税込み)

ベルギー産のチョコレートにオレンジの香りを利かせた人気の生チョコレートに加え、抹茶味が新登場。京都の老舗茶舗、一保堂茶舗の抹茶を使い、お茶の風味をしっかりと感じられる大人の味わいに仕上げました。



スイートキッス

●スイートキッス NEW / 約9cm 1,620円(税込み)

ホワイトチョコレートのムースでピスタチオのムースとフランボワーズのピューレを包み込み、ほんのり甘酸っぱいなめらかな口どけのケーキに仕上げました。ハート型のフランボワーズムースが彩りのアクセントに。



ガトーショコラ

●ガトーショコラ NEW / 直径約12cm 1,620円(税込み)

ベルギー産チョコレートを使い、しっとりとした生地の中に濃厚なチョコレートの風味が広がります。

●アイシングクッキー NEW / 2枚 540円(税込み)

甘さをおさえたクッキー生地カラフルな砂糖でデコレーションしたアイシングクッキー。お好きな柄を2枚お選びいただけます。



アイシングクッキー

(柄や形は販売日により変わります)

大切な人と過ごすちょっと贅沢な時間

◆カフェ「レックコート」

アフタヌーンティーが期間限定バレンタインバージョンに。

人気のフレンチトーストはチョコレート風味でお愉しみいただけます。

●バレンタインアフタヌーンティー / 2名様5,000円

<内容>

- ・イチゴのムース
- ・ベーコンとグリュイエールチーズのキッシュ
- ・トマトとモッツァレラチーズのカナッペ
- ・フォンダンショコラ
- ・トリュフチョコレート/ボンボンショコラ
- ・マカロン(チョコレート、フランボワーズ)
- ・フレンチトースト チョコレート風味
- ・ガトーショコラ
- ・キャラメルチョコレート
- ・チョコレートフォンデュ

*ドリンクはコーヒー・紅茶・ハーブティーよりお選びいただけます



◆テラスレストラン「ベルカント」

チョコレートで有名なベルギーの料理に着想を得たディナーコースが登場。
2月14日(木)はデザートbuffetも愉しめるイベントで！

●特別ディナーコース / 5,940円 *2月13日(水)まで

じゃがいもを使い焼き上げた「ワッフル」のオードブル(写真上)、白ワインで酒蒸したムール貝をロワイヤル仕立てで楽しむスープ(写真下)など、ベルギーの名物料理をアレンジしたメニューを盛り込んだ全5品のコース。コースの最後には、チョコレートを使ったデザートが登場します。



<コース内容>

- ・スモークサーモンとポテトのワッフル マスタードソース
- ・ムール貝のロワイヤル仕立て
- ・平目の香草オイルポッシュ ホワイトアスパラガスのフランダース風
- ・国産牛テールのラグー 山菜の生パスタ
- ・デザート/パン/コーヒーまたは紅茶



●イベント「ベルカント セレクション」 / 8,000円 *2月14日(木)のみ

特別ディナーコースに、フルーツビールなどおすすめのドリンクを合わせた1夜限りのイベント。デザートはチョコレートを使ったスイーツを中心に、buffetスタイルでお愉しみいただきます。

◆バー「チッペンダール」

チョコレートリキュールを使ったカクテルとともに、クラシカルな雰囲気のあるバーで大人のひとときを。

●カクテル「La neige」 / 1,663円

フランス語で雪を意味する名前の通り、雪の季節の心あたたまるバレンタインデーをイメージした、淡いピンク色のカクテル。ゴディバのチョコレートリキュールをベースに、甘酸っぱいミックスベリーの風味が広がります。



◆トップラウンジ「オリゾンテ」

「チョコレートフォンデュ」やイタリアのチーズ「ラスパドゥーラ」がラインアップ！
ディナータイムはズワイ蟹も！期間限定のドリンク 2 種とともにご家族でちょっと贅沢なひとときを。

●ランチバイキング / 大人 3,920 円、お子様 1,782 円

ディナーバイキング / 大人 5,346 円、お子様 2,970 円

ローストビーフやグラタン、牛肉の鉄板焼など約 60 種のバイキングに期間限定バレンタインメニューが登場します。

<期間限定メニュー>

- ・ズワイ蟹のカクテル仕立て *ディナータイムのみ
- ・ラスパドゥーラチーズ
(薄くスライスして、サラダとともにお召し上がりいただきます)
- ・チョコレートフォンデュ



La fonte

●カクテル「La fonte」 / 950 円

ゴディバのチョコレートトリキュールを使い、ほんのりイチゴの風味を利かせたカクテル。スムージー感覚で、ひんやり軽やかな飲み口に仕上げました。

●ノンアルコールカクテル「聖」 / 712 円

コーヒーゼリーを使ったスイーツ感覚のコーヒーカクテル。生クリームの上に散らしたナッツの香りがアクセントに。



聖

◆鉄板焼 ときわ

スパークリングワインで乾杯からスタート！

シェフの華麗なパフォーマンスとともに味わう、ボリュームたっぷりのお得なペアディナープラン。

●バレンタインペアディナー グラススパークリングワイン付き / 2名様 20,000 円

<コース内容>

- ・本日の前菜盛り合わせ
- ・活オマール海老の鉄板焼
- ・国産牛のステーキの食べ比べ
フィレとサーロイン (1人前 100g)
- ・旬の焼野菜 サラダ
- ・御飯 香の物 味噌汁
- ・デザート



鉄板焼イメージ

*特別な記載がない限り、記載の金額は全て税・サービス料を含んでおります。

*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。

本件リリースに関するお問い合わせ先

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

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / TEL: 075-254-2524 ・ FAX: 075-211-5162 / m-matsuoka@kyotohotel.co.jp