

2019年11月29日  
京都ホテルオークラ

★フランス料理、鉄板焼、ブッフェの3レストランで提供★

～Villeroy &amp; Boch のテーブルウェアと美食が彩る聖夜～

## 京都ホテルオークラの Christmas Dinner 2019

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、2019年12月21日（土）～25日（水）の期間、ホテル館内3レストランにて、クリスマス期間限定特別ディナーを提供いたします。

今年はスカイレストラン「ピトレスク」（フランス料理）、鉄板焼「ときわ」、トップラウンジ「オリゾンテ」（ブッフェ）の3レストランで提供。また今回クリスマス特別ディナーに、ヨーロッパを代表するライフスタイル・ブランド「Villeroy & Boch（ビレロイ&ボッホ）」のテーブルウェアを使用いたします。270余年の歴史を通じ世界の人々を魅了してきた老舗ブランドと、料理長の感性が融合した至玉のひと皿で、クリスマスの特別な時間をお楽しみいただきたいと思います。

### 【提供期間】

2019年12月21日（土）～12月25日（水）

### 【提供店舗】

- ・スカイレストラン「ピトレスク」（フランス料理）
- ・鉄板焼「ときわ」
- ・トップラウンジ「オリゾンテ」（ブッフェ）



和牛フィレ肉とフォワグラ  
（「ピトレスク」ディナーコース Menu “Noël”より）

### ◆Villeroy & Boch（ビレロイ&ボッホ）について

1748年創業。食器からテーブルアクセサリーまで、洗練された幅広い品揃えが特徴のヨーロッパを代表するライフスタイル・ブランド。270余年の歴史を持ちながら常に革新を続け、最先端技術と最新のトレンドを取り入れたデザインはいつの時代も変わらず世界中の多くの人々を魅了し続けています。（協賛・協力/株式会社 エッセン コーポレーション）

## ◆スカイレストラン「ピトレスク」／京都ホテルオークラ 17階

【価格】 Menu “La neige” 15,730 円／Menu “L'étoile” 19,360 円／Menu “Noël” 24,200 円

(記載金額はいずれも消費税・サービス料込)

【時間】 17:30～21:00

【電話】 075-254-2535 (ピトレスク直通)

### 《コース一例》～Menu “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
- スモークサーモン イクラ  
スモークサーモンの上にたっぷりのイクラ、縁に緑の野菜をあしらひ、クリスマスリースに見立てた一品。オニオンドレッシングを合わせてさっぱりと仕上げました。
- ビスクのロワイヤル マロンのヴルテ オマール海老  
甲殻類の旨みが凝縮したビスクのロワイヤルにマロンのスープを合わせた一品。アルマニャックのカプチーノの香り、唐辛子の辛みが海老の旨みを引き立てます。
- 甘鯛のパリパリポワレ アンディヴのキャラメリゼ ソース ビガラード  
京都で馴染みの深い甘鯛（ぐじ）を、オリーブオイルで皮目をパリパリ、身はふっくらと焼き上げた一品。金時人参と、焼き目をつけて香りを立たせたアンディヴを添え、オレンジの香りをきかせた甘酸っぱいソースを合わせています。
- 和牛フィレ肉とフォワグラ ロッシーニ風  
和牛のフィレ肉に、厚くカットしたフォワグラを合わせた贅沢な一品。フンドボーをベースにした濃厚なトリュフソースでお召し上がりいただきます。
- 季節の焼き根菜とロックフォール 柿ドレッシング  
フロマージュを特別な趣向でご用意。ブルーチーズの代表格、ロックフォールチーズに、甘みを蓄えた蕪や人参を添えています。柿のピューレを合わせ、ロックフォールチーズの芳醇な香りとのマリアージュをお楽しみいただきます。
- 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



ビスクのロワイヤル マロンのヴルテ オマール海老



甘鯛のパリパリポワレ  
アンディヴのキャラメリゼ ソース ビガラード

## ◆鉄板焼「ときわ」／京都ホテルオークラ 17階

【価格】“紅 KURENAI” 19,360 円／“聖 HIJIRI” 24,200 円／“煌 KIRAMEKI” 30,250 円

(記載金額はいずれも消費税・サービス料込) \*別途ランチ限定コース、WEB 限定コースもご用意しております。

【時間】 17:30～21:00

【電話】 075-254-2536 (ときわ直通)

### 《コース一例》～煌 KIRAMEKI～

#### ● 前菜 ～シェフからの贈り物～

人参、九条ねぎ、大根、“赤・緑・白”のクリスマスカラーの野菜を牛肉で巻いた一品や、ジャガイモ“インカのめざめ”を使ったニョッキにキャビアをあしらった一品、タラバ蟹のカダイフ巻きなど食感のバリエーションも豊かな料理が集います。

#### ● フォアグラの鉄板焼

目の前で焼き上げたフォアグラを、フンドボーがベースのトリュフソースでお召し上がりいただきます。

#### ● 活伊勢海老の鉄板焼

#### ● 近江牛ステーキ (80g) フィレ または サーロイン

#### ● 焼野菜 / サラダ

#### ● 御飯 / 香の物 / 味噌汁

#### ● デザート



“煌” コースイメージ

## ◆トップラウンジ「オリゾンテ」／京都ホテルオークラ 17階

【価格】 大人 7,260 円 こども 3,630 円 (記載金額はいずれも消費税・サービス料込)

【時間】 17:00～／19:10～ (2部制)

【電話】 075-254-2534 (オリゾンテ直通)

### クリスマススペシャル ディナーbuffe

ホテル自慢のローストビーフのほか、ローストチキン、ミートパイやシュトーレンなど期間限定クリスマスメニューも登場。人気の牛肉の鉄板焼きや、天ぷらなどあったかメニューも充実。デザートには人気のクレープシュゼットも登場し、大人もお子様もお愉しみいただけるラインアップとなっております。



オリゾンテ buffetイメージ

### [関連情報]

#### ◆テイクアウト商品

国産牛を使ったローストビーフ、ローストチキン、オードブルのほか、生デコレーションケーキ、ブッシュ・ド・ノエルをはじめとするケーキ 5 種、シュトーレンをご用意しております。

【販売期間】 2019 年 12 月 1 日 (日) ～12 月 25 日 (水)

【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)

\*各商品ともお受け取り日の 2 日前までに要予約。

\*一部商品は 12 月 21 日 (土) ～12 月 25 日 (水) に店頭でも販売予定。



生デコレーションケーキ

#### ◆クリスマス装飾・イルミネーション情報

【実施期間】 2019 年 11 月 22 日 (金) ～12 月 25 日 (水)

\*イルミネーションは 2020 年 2 月 14 日 (金) 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



ロビーのクリスマスツリー

\*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](mailto:m-matsuoka@kyotohotel.co.jp)