

2020年2月8日
京都ホテルオークラ

17階レストラン改装

◆ “絵のような”空間で旬を感じるフレンチを

スカイレストラン ピトレスク

◆ 厚さ 4cm の鉄板で食材の旨みを閉じ込め焼き上げる醍醐味

鉄板焼 ときわ

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17階レストラン「ピトレスク」、「ときわ」の改装を行い、2020年2月8日（土）より営業を開始いたします。お食事はもちろん、記念日や誕生日のお祝いの席にもご利用いただける2レストランの改装を通じ、大切な時間を過ごす場として、京都ホテルオークラをより多くのお客様にご利用いただきたいと考えております。

◆スカイレストラン「ピトレスク」（フランス料理）

1994年オープン、店名はフランス語で「絵のような」を意味します。その名の通り、窓一面に広がる東山三十六峰の眺望と店内を飾る絵画に彩られた空間で、地元の食材・旬の食材を大切にしたフランス料理を提供してまいりました。

今回の改装では、絨毯を18世紀に誕生したフランスのジュイ更紗をイメージしたデザインに一新。温かみのあるゴールドを基調に、“思いやり”や“慎ましさ”という花言葉を持つことでも知られ、その優美な姿から世界的で愛されるピオニー（芍薬）の花を描き、落ち着いた中に華やかさを感じられる空間に生まれ変わります。

*改装期間：2020年2月3日（月）～2月7日（金）



ピトレスク 店内イメージ
(絨毯製作・施工：株式会社川島織物セルコン)

◆鉄板焼「ときわ」

「ピトレスク」と同じ1994年にオープン。創業時のホテルの名称「京都常盤」にちなんだ店名を冠し、時間とともに様々な表情を見せる西山を望むロングカウンターが特徴です。

今回、鉄板焼レストランにおいて最も重要な鉄板を全て新調しました。通常より厚みのある厚さ4cmの鉄板で、従来と同じ厚みを確保し、「ときわ」の味を継承。新調により更に保温性に優れた鉄板で、食材の旨みを閉じ込めてしっとりと焼き上げます。近江牛をはじめ、目の前で焼き上げる豪華食材を五感でお楽しみいただけます。

*改装期間：2020年1月29日（水）～2月7日（金）



ときわ 店内イメージ

<関連情報>

バレンタイン特別メニュー／2020年2月8日（土）～2月14日（金）

◆スカイレストラン「ピトレスク」

“恋”にかけて鯉を使った熱々オープン焼きやスープ、ハートを模ったチーズなど「ピトレスク」シェフ 玉垣雄一郎のアイデアあふれるコースをご用意。コースの最後には、チョコレートを使った温かなデザートも登場します。

【価格】1名様 12,100円（消費税・サービス料込）

【メニュー】・ピトレスクからの贈り物

- ・お二人でシェアする季節野菜とシーフードのサラダボウル
- ・本日お薦め 熱々スープ
- ・恋のオープン焼き ソース・ジュヌボワーズ
- ・ウズラのクラポディーヌ風 季節の根菜のミジョテ ソース・ディアブル
- ・ハート型チーズ：クール・ド・ヌーシャテル ドライフルーツとナッツ添え
- ・とろけるチョコレート トンカ豆とクレソン風味のクリーム、ミカンのソルベ
- ・食後の香りとフリアンディーズ



「ピトレスク」シェフ
玉垣雄一郎

◆鉄板焼「ときわ」

乾杯用のスパークリングワインが付いたペアコースをご用意。国産牛のフィレ・サーロインの食べ比べをメインに、シェフの華麗な手さばきとともにお食事をお愉しみいただきます。

【価格】2名様 20,000円（消費税・サービス料込）

【メニュー】・前菜の盛り合わせ

- ～ 乾杯のスパークリングワインと共に
- ・活オマール海老の鉄板焼
- ・国産牛のステーキ食べ比べ
フィレとサーロイン（1名様 100g）
- ・旬の焼野菜／サラダ
- ・御飯／香の物／味噌汁
- ・デザート



昼は西山、夜は街の夜景を楽しめる
ロングカウンター

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