

2020年2月13日  
京都ホテルオークラ

## 好評につき期間を延長し今春も登場！ 春の行楽弁当 和食・洋食

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2020年3月1日（日）～4月30日（木）の期間、1階カフェ「レックコート」にて和食・洋食2種類の「春の行楽弁当」を販売いたします。

昨年春に1カ月間販売した「お花見弁当」の好評を受け、今年は販売期間を2カ月に延長。桜のお花見はもちろん、春のお出かけのおともに、ホテルの味をお楽しみいただきます。



春の行楽弁当（手前から和食、洋食）

【名称】春の行楽弁当（和食／洋食）

【販売店舗】京都ホテルオークラ 1階カフェ「レックコート」

【販売期間】2020年3月1日（日）～4月30日（木）

\*受け取り日の3日前18:00までに要予約。

\*和食は、京料理「入舟」（6階）でもご予約を承ります。

【受け取り時間】[入舟] 11:30～14:30、17:30～21:00 [レックコート] 10:00～21:00

【価格】<和食> 5,400円 / <洋食> 3,240円（いずれも消費税込）

## 【概要】

<和食> 京料理「入舟」の味をお弁当に。蛸烏賊や花山葵など春の食材や、京料理に欠かせない甘鯛（ぐじ）など 18 品を彩り豊かに盛り込みました。

[内容詳細]

- ・胡麻豆腐 帆立酒煮 木の芽味噌
- ・蛸烏賊 分葱 芥子酢味噌
- ・汲み上げ湯葉 蒸し雲丹 花山葵 山葵
- ・いくら醤油漬
- ・黒毛和牛すき焼き風 ペコロス 絹さや 桜麩
- ・串打ち 八幡蒟蒻 - 花丸胡瓜 - 利休麩
- ・玉子焼き ・鰻蒲焼き ・甘鯛塩焼き
- ・にしん旨煮 ・茄子揚げ煮
- ・焼目大根含ませ煮
- ・鯛の子生姜煮 ・合鴨ロース燻製
- ・車海老艶煮 ・わらび ・花びら生姜
- ・筍御飯 木の芽
- ・桜寿司 スモークサーモン 鯛昆布〆 ・香の物



<洋食> 牛バラ肉の赤ワイン煮込み、牛フィレ肉のステーキなどホテル洋食を中心に 11 品を春野菜とともに盛り込みました。

[内容詳細]

- ・わかさぎの南蛮漬け
- ・合鴨の柚子胡椒風味
- ・スモークサーモン
- ・穴子の道明寺桜餅仕立て
- ・蛸の桜煮
- ・真鯛と天使の海老のポワレ ピストソース
- ・蟹クリームコロッケ トマトソース
- ・春野菜
- ・ちりめん山椒御飯 漬け物
- ・若鶏のバスク風
- ・牛バラ肉の赤ワイン煮込み
- ・牛フィレ肉のステーキ 粒マスタード風



\*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 <sup>Since</sup> 1888 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)