

2020年6月2日
京都ホテルオークラ

新旧のメニューで彩る創立記念日!!

◆懐かしのレシピでつくる

「復刻版チキンパイ」 & 「復刻版チーズケーキ」

◆新商品は優勝作品

創作カクテル「Eternally-永遠へ-」 & 「京の夜明け」

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）ではホテルの創立記念日にあたる6月7日（日）に合わせ、懐かしのレシピを再現した「復刻版チキンパイ」、「復刻版チーズケーキ」、社内の創作カクテルコンペティションで優勝したカクテル2種を提供いたします。

京都ホテルオークラは2016年より、株式会社京都ホテルが設立された6月7日を「創立記念日」と定め、各種企画を実施してまいりました。

創業132周年となる本年も、「食の京都ホテルオークラ」を感じられる新旧のメニューを通じ、お客様にくつろぎのひとときをお過ごしいただきたいと考えております。



昭和期の名物メニューのレシピを元にした「復刻版チキンパイ」

◆復刻版チキンパイ

昭和期の京都ホテルの名物料理として愛されたメニュー。提供開始年は明確ではないものの、創業 100 周年を記念し発行された「100 年ものごたり」の寄稿文の中で、昭和初期の京都ホテルの思い出とともに「チキンパイ」が数多く登場します。

今回、昭和 50 年代のレシピをもとに復刻。トマトケチャップやウスターソースを使い、どこか懐かしい味わいをお楽しみいただけます。



【提供店舗】カフェ「レックコート」

【期間】2020年5月7日（木）～6月30日（火）

【価格】2,904円（消費税・サービス料込）

◆復刻版チーズケーキ（テイクアウト）

昭和 30 年代のレシピをもとにしたスフレチーズケーキ。デンマーク産のクリームチーズとエダムチーズを合わせたしっとり滑らかな生地の中にレーズンを散りばめています。シンプルながら優しい味わいの一品。

【販売店舗】カフェ「レックコート」

【期間】2020年6月1日（月）～6月30日（火）

【価格】1,296円（消費税込）



◆創作カクテル Eternally-永遠へ-/京の夜明け

本年 2 月に実施した株式会社京都ホテル 創立記念カクテルコンペティションにて、アルコール部門全 19 作品、ノンアルコール部門全 17 作品の応募の中から書類選考、ブラインド選考を経て優勝した 2 作品。

アルコール部門優勝作品「Eternally-永遠へ」は京都の米を使った米焼酎をベースに柚子リキュール、スパークリング清酒を合わせた和の趣ある一杯。柚子とローズマリーが爽やかに香ります。

ノンアルコール部門優勝作品「京の夜明け」は明け方の空と、朝日を受けて輝く鴨川をイメージし、明るく広がる未来への希望を込めた一杯。甘酸っぱいアセロラの風味に、ジンジャーエールと柚子シロップの香りをまとうせ、のどごしすっきりと仕上げております。

【提供店舗】鉄板焼「ときわ」

中国料理「桃李」

カフェ「レックコート」*ノンアルコールカクテルのみ

【期間】2020年6月1日（月）～6月30日（火）

【価格】「Eternally-永遠へ」1,815円（消費税・サービス料込）

「京の夜明け」968円（消費税・サービス料込）



<関連情報> 創立記念日 特別メニュー

◆鉄板焼「ときわ」／創立祭特別コース

5年に一度開催される和牛の品評会「全国和牛能力共進会」で2017年に団体優勝を獲得した鹿児島県の「鹿児島黒牛」をメインに据えたコース。活鮑、活オマール海老の鉄板焼きをお選びいただくほか、前菜には北海道産帆立貝とアスパラガスのグリユ、白とうもろこしのスープをご用意。日本各地の初夏の味覚をお愉しみいただけます。

【提供店舗】鉄板焼「ときわ」

【期間】2020年6月1日（月）～7月31日（金）

【価格】20,000円（消費税・サービス料込）



◆中国料理「桃李」／創立祭特別コース

昨年9月に開店40周年を迎えた「桃李」の人気メニューを織り交ぜた特別コース。名物「ふかのひれの姿煮込み」をフォアグラ茶碗蒸しと合わせた一品のほか、蟬海老や北京ダックなど贅沢食材を多彩にご用意。

また、6月7日（日）のディナータイムには、二胡の生演奏をお愉しみいただけます。

【提供店舗】中国料理「桃李」

【期間】2020年6月1日（月）～6月30日（火）

【価格】14,520円（消費税・サービス料込）



*新型コロナウイルス感染拡大防止のため、レストランの営業時間等を一部変更しております。

*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