

2020年7月15日
 京都ホテルオークラ

7月・8月は肉料理が主役！

約30種類のメニューがお席に着いたまま食べ放題♪

「オリゾンテ」 <新> オーダーバイキング スタート

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、新型コロナウイルス感染拡大防止のため臨時休業しておりましたバイキングレストラン「オリゾンテ」のランチ・ディナータイムの営業を2020年7月17日（金）より再開いたします。

再開にあたっては、バイキングの魅力“多彩なメニューが食べ放題”はそのままに、新たに「オーダーバイキング」スタイルでのお料理の提供をスタートいたします。



「オリゾンテ」 オーダーバイキング Point

- ◆お席でオーダー&お料理は1名様分ずつ、スタッフがお席までお持ちいたします。
- ◆6種のオードブル盛り合わせからスタート。
温かい洋食メニューからデザートまで、約30種類のメニューがラインアップ！
- ◆地上約60m、窓いっぱい広がる東山の眺望を愉しみながら、好きなメニューを何度でも！

7月、8月は肉料理が主役！お料理で旅気分。

7月、8月のオーダーバイキングの主役は「肉」。オリゾンテ不動の人気メニュー、ライブコーナーで焼き上げる「牛肉の鉄板焼き」のほか、ランチタイムには「ローストポーク」、ディナータイムには「ローストビーフ」が登場いたします。

また、スペインの名物料理「アヒージョ」や「パエリア」、茄子とひき肉を使った地中海沿岸地域の料理「ムサカ」、魚介の旨みたっぷりの「ブイヤベース」など、各地の名物料理を取り入れた多彩な洋食メニューで旅気分をお愉しみいただきます。



◆オリゾンテ オーダーバイキング 基本情報

【提供店舗】 トップラウンジ「オリゾンテ」(京都ホテルオークラ 17階)

【期 間】 2020年7月17日(金)～8月31日(月)

【時 間】 ランチ 11:30～15:00 (14:30 ラストオーダー)
ディナー 17:30～21:00 (20:00 ラストオーダー)
※ランチ、ディナーともに90分制

【料 金】 ランチ 大人 3,993円 / こども 1,815円
ディナー 大人 5,445円 / こども 3,025円
※料金はいずれも消費税・サービス料込 ※こども料金は4歳～小学6年生

【席 数】 80席
※新型コロナウイルス感染防止対策のため、席数を減らしております。

【ご予約・お問い合わせ】 075-254-2534 (直通)

◆オリゾンテでの新型コロナウイルス感染防止対策(抜粋)(※1)

- ・店内に手指消毒用アルコール液を設置しております。
- ・従業員および関連スタッフは、マスク(適宜フェイスシールド等)を着用しております。
- ・キャッシャーカウンター等、お客様と対面する場所には飛沫防止シートを設置しております。
- ・店内のテーブル間隔は、飛沫感染が防げる十分な間隔(※2)をあけて配置しております。
- ・テーブル、椅子等のご利用前に清拭消毒を実施いたします。
- ・店内は、換気、消毒を随時行い、衛生管理を徹底いたします。

(※1)レストランにおける新型コロナウイルス感染防止に関するガイドライン全文はホテル公式サイトに掲載しております。

(※2)「十分な間隔」とは1m以上、可能なら2m以上を目安としております。

*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 ^{Since} 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