

2020年8月31日
京都ホテルオークラ



～ご自宅で、ホテルの味を～

京都ホテルオークラの テイクアウト&デリバリー

本格フレンチのコースからホテル洋食、和食、中国料理まで約 50 種類

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9月1日（火）よりテイクアウトメニュー約 50 種類を拡充、ご注文の品をご自宅にお届けするデリバリーサービスを開始いたします。

対象メニューには、「ピトレスク」の本格フレンチのコース、「桃李」のスペシャリテ「青鮫尾びれ ふかのひれの姿煮込み」、ホテル洋食の代表格「ローストビーフ」、朝食で人気の「すっぽん小鍋仕立て」など豪華メニューがラインアップ。グラタンやピラフなど手軽に楽しめるメニューも充実しています。

ご自宅での“中食”需要が増える今、日々の食事を「ちょっぴり贅沢にしたい」、また、10月のハロウィーンなど、秋から冬のパーティーシーズンに「自宅で華やかに」というニーズに対応すべく、ホテル自慢の味をご自宅にお届けいたします。

◆対象メニューは約 50 種類、本格フレンチコースも登場

カフェ「レックコート」、京料理「入舟」、中国料理「桃李」、スカイレストラン「ピトレスク」（フレンチ）の 4 店舗から洋食、和食、中国料理合わせて約 50 種類のメニューがラインアップ。

普段使いのご昼食・ご夕食、ホームパーティーのアイテムなど、利用シーンに合わせてお選びいただけます。

【メニュー】＊記載の金額は消費税を含みます。

スカイレストラン ピトレスク

湯煎など簡単な調理で本格フレンチを愉しめる、2つのコースセットをご用意。

■ Menu A : 7,560 円

- ・滋賀県産虹マスのスモーク マルチカラーサラダ
- ・帆立貝のポワレとオマール海老のムースのキャベツ包み アメリケーヌソース
- ・国産牛バラ肉と牛タンの赤ワイン煮込み 温野菜添え
- ・胡麻のブラン＝マンジェと季節のフルーツのマセレ
- ・カヌレ

■ Menu B : 10,800 円

- ・フォワグラのテリーヌ ブリオッシュ添え
- ・滋賀県産虹マスのスモーク マルチカラーサラダ
- ・オマール海老 アメリケーヌソース
- ・和牛ロース肉のポワレ ソースシャスール
- ・胡麻のブラン＝マンジェと季節のフルーツのマセレ
- ・リンゴのタルト バニラのクリーム添え



Menu A のセットイメージ(上)
と盛り付け例(下)

カフェ レックコート

パーティーにぴったりの「ローストビーフ」や「オードブル盛り合わせ」のほか、手軽にホテル気分を愉しめる定番洋食からスイーツまで、24種類がラインアップ。
＜一例＞

- オードブル盛り合わせ A (約 5~6 人前/全 6 種) : 3,240 円
- 国産牛のローストビーフ 1kg : 29,160 円
- ローストチキン 1羽 : 4,104 円
- ビーフストロガノフ サフランライス添え : 1,944 円
- 黒毛和牛ビーフシチュー パンまたはライス付き : 2,376 円
- 小海老と帆立貝柱のマカロニグラタン : 1,944 円
- カットケーキ各種 : 各 648 円
- 伝統のアップルパイ (ホール 直径約 15cm) : 3,456 円



ローストビーフ (上) と
カットケーキ (下) イメージ

京料理 入舟

滋味深い味わいの「すっぽん小鍋仕立て」や素材の旨みをちょっとずつ愉しめる盛り合わせなど 11種類がラインアップ。

＜一例＞

- 季節のお弁当 : 5,400 円
- 和食前菜盛り合わせ : 3,240 円
- おばんざい盛り合わせ : 2,700 円
- すっぽん小鍋仕立て (1 人前) : 3,780 円
- ちらし寿司 (1 人前) : 2,700 円
- 季節の炊き込み御飯 (1.5 合) : 2,700 円～



おばんざい盛り合わせ (左) とちらし寿司 (右)

中国料理 桃李

広東料理をベースにした、「桃李」人気のメニュー21種類がラインアップ。

＜一例＞

- 青鮫尾びれ ふかのひれの姿煮込み (1 人前) : 10,800 円
- かに肉入りふかのひれスープ (1 人前) : 2,160 円
- 貝柱と海老のすり身の揚げもの (8 ケ入) : 4,104 円
- 酢豚 : 3,240 円
- 海老入り蒸し餃子 (4 個) : 1,296 円
- かに肉入り炒飯 : 1,620 円
- 究極の杏仁豆腐 : 972 円



酢豚 イメージ

◆5,400 円以上ご注文でデリバリーにも対応

合計 5,400 円以上のご注文で、ホテルより 5km 圏内を目安にデリバリーにも対応。在宅のまま、ホテルの料理をお受け取りいただけます。

(配送時間 : 11:30~19:00 / 1 カ所につき 1,100 円、10,800 円以上のご注文で配送料無料。)

【ご予約受付】(テイクアウト/デリバリー)

京都ホテルオークラ 公式サイト (9 月中旬以降)、お電話、各店舗店頭にて

*お受け取り日の 2 日前 12:00 までに要予約。「ピトレスク」コースは 3 日前まで。)

*一部商品は受付期限が異なります。

*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