

2020年9月30日  
京都ホテルオークラ

“巣ごもり”のお正月も華やかに  
フランス料理「ピトレスク」・京料理「入舟」2店の美食を贅沢に味わえる  
「プレミアム二重おせち料理」新登場

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10月1日（木）より2021年おせち料理のご予約受付を開始いたします。

今回は、フランス料理「ピトレスク」、京料理「入舟」両料理長監修の美食を組み合わせた20食限定の「プレミアム二重おせち料理」が新登場。

「ズワイ蟹のパイ包み焼き」や「米沢牛フィレ肉のロースト」、「蒸し鮑」など自宅では作ることが難しい和・洋の豪華メニューが集う特別なおせち料理で、「自宅で家族とゆっくり過ごしたい」という“巣ごもり”のお正月を華やかに彩ります。



<プレミアム二重おせち料理>

オマール海老、フォワグラ、キャビア、フランス産鴨肉など山海の食材を使った王道フランス料理が愉しめる「洋の重」と、鰹出汁とお酒で時間をかけてやわらかく蒸しあげた鮑、冬が旬のまながつおに白味噌の旨みを移した西京焼き、丹波栗甘露煮など、京都ならではの味と料理人の丁寧な仕事を感じられる「和の重」の2段重ね。

## ◆「プレミアム二重おせち料理」概要

【名 称】プレミアム二重おせち料理 [約4名様用]

【ご予約受付期間】2020年10月1日(木)～12月20日(日)

\*20食限定につき無くなり次第終了いたします。

【価 格】64,800円(消費税込)

【ご予約・お問い合わせ】京都ホテルオークラ オンラインショップ

<https://www.kyotohotel.jp/shopbrand/ct12/>

TEL.0120-974-684(京都ホテルオークラ 通信販売係)

【お引き渡し日時】2020年12月31日(木) 10:00～17:00

【お引き渡し場所】京都ホテルオークラ 3階宴会場「翠雲」

\*京都・大阪・兵庫・滋賀・奈良・和歌山への発送も承ります。

### <洋の重>

トリュフ風味の帆立貝ムースに丹波しめじ、三度豆、貝柱を合わせパイ生地で包み、一度焼きあげて冷ました後に帆立貝の出汁を使ったジュレを流し込んだ「帆立貝と丹波しめじのパテ・アン・クルート」や白ワインと香味野菜の出汁で香り良く、海老のプリとした食感を残しつつ火を入れた「オマール海老のクールブイヨン煮」、ビガラードソースで焼き上げたごぼうを合わせ、クラシックで定番の鴨とオレンジの組み合わせを愉しめる「シャラン産鴨胸肉のロースト」など全11品。

- ウナギとサーモンのスモークと黒キャベツのプレッセ
- コーヒビスキュイ・フォワグラムース・パテドカンパーニュ・ハイビスカスジュレ
- キャビア(20g) 塩バタークッキーとウズラ卵のサフラン煮
- ズワイ蟹のパイ包み焼き
- オマール海老のクールブイヨン煮 カラフル野菜添え オーロラソース
- 帆立貝と丹波しめじのパテ・アン・クルート トリュフ風味
- シャラン産鴨胸肉のロースト ゴボウ添え オレンジ風味
- 冬野菜のギリシャ風マリネ  
(5種:カリフラワー、九条ねぎ、セロリ、人参、椎茸)
- 18カ月熟成パルマ産生ハム
- プチトマトとオリーブのハチミツマスタードマリネ
- 米沢牛フィレ肉のロースト グレイビーソース リヨン風ポテト添え



### <和の重>

堀川ごぼう、丹波栗など京都ならではの食材を使った一品、鮑や車海老や唐墨、干し子など新春にふさわしい贅沢な一品のほか、一度白焼きにした子持鮎を山椒とともに数日かけてふっくら焼き上げた「子持鮎甘露煮」、穴子の白焼きを昆布で巻き、表面が傷つかないようにじっくり丁寧に焼き上げた「穴子昆布巻」、ズワイ蟹を甘酢につけた蕪で巻いてさっぱりとした味わいに仕上げた「蟹砵巻」など全20品。

- いくら醤油漬 ●黒豆艶煮 ●厚焼玉子
- 車海老 ●まながつお西京焼 ●筍土佐煮
- 慈姑含ませ煮 ●紅白梅人参、長芋 ●絹さや
- 丹波栗甘露煮 ●蒸し鮑 ●田作り ●唐墨
- 堀川ごぼう ●子持ち昆布 ●炙り干し子
- 蟹砵巻 ●亀甲芋 ●子持鮎甘露煮 ●穴子昆布巻





《参考》 其他のおせち料理ラインアップ

◆ 三重おせち料理（和食の重・洋食の重・中国料理の重）

[約 4～5 名様用] 48,600 円（消費税込）

◆ 二重おせち料理

（和食の重、洋食の重、中国料理の重の中からお好みで 2 つお選びいただきます）

[約 4 名様用] 32,400 円（消費税込）

◆ 京料理「入舟」二重おせち料理

[約 3 名様用] 43,200 円（消費税込）

◆ 中国料理「桃李」二重おせち料理

[約 3 名様用] 29,160 円（消費税込）

◆ からすま京都ホテル 中国料理「桃李」一段おせち料理

[約 3 名様用] 12,960 円（消費税込）



三重おせち料理 イメージ



中国料理「桃李」二重おせち料理 イメージ



京料理「入舟」二重おせち料理 イメージ

\* 早期ご予約特典として送料無料（11 月 30 日ご予約分まで）、来年の干支「丑」の箸置きプレゼント（先着 300 名様）がございます。

\* 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](mailto:m-matsuoka@kyotohotel.co.jp)