

2020年10月28日
京都ホテルオークラ

約30種類のデザートが食べ放題♪
「オリゾンテ」デザートbuffet が20年ぶりに復活！
11月7日～11月29日 土曜・日曜・祝日限定

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11月7日（土）～11月29日（日）の土曜、日曜、祝日 計9日間限定でトップラウンジ「オリゾンテ」にて、デザートbuffetを提供いたします。

本企画では、目の前で仕上げる「クレープシュゼット」やホテルの定番人気スイーツ「オペラ」、「タルトフロマージュ」、「ミルフィーユ」など約30種類のデザートを食べ放題でご用意。「オリゾンテ」でのデザートbuffetは20年ぶりの実施です。秋のお出かけの際には、ホテル自慢のスイーツを東山と鴨川が一望できるレストランでお楽しみいただきたいと考えております。



【上】スイーツbuffetとクレープシュゼット（イメージ）

【下】オリゾンテからは、地上約60mからの眺望をお楽しみいただけます。

◆デザートbuffet 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11月7日(土)～11月29日(日) 土曜・日曜・祝日限定(計9日間)

【時 間】 15:30～17:00 *ご予約制

【料 金】 3,630円 *コーヒー、紅茶付き *消費税・サービス料込

【ご予約・お問い合わせ】 075-254-2534(直通)

<メニュー>

ショートケーキ/オペラ/アップルパイ/タルトフロマージュ/モンブラン/チーズスフレ/
プリン/ブリュレ/クグロフ/クッキー/マドレーヌ/フィナンシェ/エクレア/ギモーヴ/
チョコレート(数種類)/杏仁豆腐/胡麻団子/サヴァラン/カヌレ/ワッフル/
ヴェリーヌ、ゼリー(6～8種類)/抹茶、ほうじ茶タピオカドリンク/ミルフィーユ/
クレープシュゼット/ジュビレ/アイス、ソルベ(6種類)

<参考>「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)

- ・店内での十分な間隔を確保するため、ご利用人数を制限してご予約を承っております。
- ・ご来店時の検温、ご来店時およびbuffetカウンターでの、手指の消毒をお願いしております。
- ・ご飲食時以外は、マスクの着用をお願いしております(お席にマスクケースをご用意しております)。
- ・buffetカウンターには、飛沫防止器具を設置しております。
- ・buffetカウンターの料理は、個々盛りもしくはホテルスタッフが取り分けいたします。
- ・間隔の確保のため、buffetカウンターには目印をつけております。
- ・ご利用後のテーブルとイスは、アルコール消毒を行っております。
- ・使用済みの食器やカトラリー類は、高温洗浄しております。



カウンターに設置した飛沫防止パネル

(※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。

<参考> 11月・12月の「オリゾンテ」ランチ・ディナーbuffet

11月・12月のbuffetのテーマは「あったか料理」。「トムヤムクン」や「南瓜と鶏のグラタン」のほか、ランチタイムには「ジンギスカン」、ディナータイムには「あんこう鍋」も登場します。目の前で焼き上げる、定番人気の「牛肉の鉄板焼き」や10月よりレギュラーメニューに加わった舞鶴直送の魚介を使った「プロシエット」など約60種類の料理をお楽しみいただけます。

[ランチ] 11:30～14:30/大人 3,993円、子ども 1,815円(消費税・サービス料込)

[ディナー] 17:30～20:00/大人 5,445円、子ども 3,025円(消費税・サービス料込)



*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