

2020年11月18日  
 京都ホテルオークラ

## ホリデーシーズンをホテルでゆったりと

<Go To トラベルキャンペーン対象>

## 「ピトレスク」クリスマスディナー付きご宿泊プラン

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12月19日（土）～12月25日（金）のご宿泊を対象に、フランス料理レストラン「ピトレスク」クリスマスディナー付きご宿泊プランを販売いたします。

蟹など冬の味覚を織りまぜたクリスマス期間限定ディナーとともに、イルミネーションやクリスマスツリーで煌びやかに彩られたホテルでのご滞在をゆったりとお愉しみいただきたいと考えております。



ディナーコースより「和牛フィレ肉のウエリントン風 トリュフ香るソースとともに」（左）とピトレスク店内（右）

### ◆プラン概要

【宿泊対象期間】2020年12月19日（土）～12月25日（金）

【料 金】スーパーリアツインルーム 2名1室1泊 80,000円～  
 （夕・朝食付き、消費税・サービス料込、宿泊税別）

\*本プランはGo To トラベルキャンペーン対象プランです。

（例）料金80,000円の場合：キャンペーンご利用で52,000円、地域共通クーポン12,000円

【ご 予 約】京都ホテルオークラ 公式サイトより <http://www.hotel.kyoto/okura/stay/plan/>

【お問い合わせ】京都ホテルオークラ 宿泊予約センター

TEL. 075-223-2333（平日 9:00～19:00／土・日・祝日 9:00～18:00）

【特 典】レイトチェックアウト13時（通常11時）

## ◆「ピトレスク」ディナーコース

### ● 聖夜にピトレスクからの贈り物 キャビアとブリニ

そば粉を使った小さなパンケーキ「ブリニ」にうずらの卵とスモークサーモン、キャビアを合わせたひと皿。



聖夜にピトレスクからの贈り物 キャビアとブリニ

### ● ホタテ貝とカリフラワーのオードヴル

寒い時期に甘みを増すカリフラワーをムースにし、ホタテ貝の甘味とのマリアージュをお愉しみいただきます。白い色を基調に、ホワイトクリスマスをイメージしました。

### ● 蟹のビスクとそのクネル

海老の出汁を絡めつつ加熱した蟹のムースを、たっぷりのビスクと合わせた一品。濃厚な甲殻類の旨みを余すことなく味わっていただきます。



蟹のビスクとそのクネル

### ● 平目のヴィエノワーズ

旬を迎え脂ののった平目の身をブリオッシュのパン粉で薄く包み、しっとりとした食感を残しつつ火を入れています。バターをたっぷり使ったパン粉、濃厚なクリームソースが、平目のやさしい風味を引き立てます。

### ● 和牛フィレ肉のウエリントン風 トリュフ香るソースとともに

メインの肉料理は、長年愛されてきたクラシックスタイルでご用意。上質の牛肉とフォアグラをパイ生地で包み香りを閉じ込め焼き上げています。手間暇をかけ仕込んだフォンにマデラ酒、ペリゴール産黒トリュフを加え、豊かな香りをまとわせた芳醇なソースとともにお召し上がりいただく贅沢なひと皿。

### ● 食べ頃フロマージュ

### ● ビュッシュドノエル ピトレスクスタイル 2020

### ● 食後の余韻

<関連情報> ホテル周辺イルミネーション



【実施期間】 2020年11月20日（金）～2021年2月14日（日）

\*クリスマスツリーは12月25日（金）まで

【点灯時間】 日没～24:00

【場 所】 <イルミネーション> ホテル周辺街路樹 / <クリスマスツリー> 1階 ロビー

\*リリースの内容は発表現在のものです。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 <sup>Since</sup> 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](mailto:m-matsuoka@kyotohotel.co.jp)