

2021年3月8日  
京都ホテルオークラ

## “おうちフレンチ”でおもてなし テイクアウト フレンチコース 春メニュー登場

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）は2021年3月8日（月）より、スカイレストラン「ピトレスク」のテイクアウトフレンチコースを、春メニューにリニューアルいたします。

京都ホテルオークラでは、ホテル洋食、中国料理、和食のテイクアウトメニュー約50種類を販売、ご注文の品をご自宅にお届けするデリバリーサービスにも対応しております。スカイレストラン「ピトレスク」からは湯煎での温めと盛り付けで本格フレンチが愉しめるコースメニュー2種類をご用意し、2020年秋の販売開始以降多くのお客様にご利用いただいております。

今回、お祝い事の多いシーズンを迎えるにあたり、「ピトレスク」のフレンチコースをリニューアル。鯛や筍、日向夏、苺など春の素材を多く取り入れております。ホワイトデーに料理でお返しや、ご入学・ご卒業のご家族でのお祝いなど様々なシーンでご活用いただきたいと思います。



MENU A のセットイメージ（左）と、コース内容より「鯛と筍の若布風味 柑橘ソース」

### ◆テイクアウトフレンチコース 春の新メニュー概要

【販売店舗】スカイレストラン「ピトレスク」（京都ホテルオークラ 17階）

【販売期間】2021年3月8日（月）～5月末予定

\*3日前12:00までに要予約

【価格】MENU A 7,560円 / MENU B 10,800円

【ご予約受付】<電話>TEL.075-254-2535

<WEB予約><https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/all/40214/>

【お渡し対応時間】11:30～14:30 / 17:30～19:00

\*テイクアウト商品 5,400円以上のご注文でホテルから5km圏内を目安にデリバリーサービス対応。

1カ所につき1,100円、10,800円以上のご注文でデリバリー料金無料。

【メニュー】

※筍、新玉葱など入荷状況により一部食材を変更する場合がございます。

※写真は盛り付け例です。

<MENU A>

- ・天使の海老とエンドウ豆、トマトのサラダ 春スタイル [写真左]
- ・新玉葱のポターージュ カルダモン風味 チーズ風味のクルトン添え [写真中央]
- ・鯛と筍の若布風味 柑橘ソース
- ・国産牛バラ肉の柔らか白ワイン蒸し煮 たっぷりの季節野菜とプチプチマスタード添え
- ・パン3種 バター
- ・日向夏のコンポートと温州ミカンのゼリー レモンケーキ添え [写真右]



<MENU B>

- ・フォワグラのテリーヌ ブリオッシュ添え
- ・鳥賊、フルーツトマト、ホワイトアスパラガスのオードヴル [写真左]
- ・ビスク（甲殻類のクリームスープ） [写真中央]
- ・鯛と筍の若布風味 柑橘ソース
- ・国産牛ロース肉のポワレ ソース・リヨネーズ 春の装いで [写真右]
- ・パン3種 バター
- ・苺のパリ＝ブレスト



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