

2021年4月16日
京都ホテルオークラ

4月23日（金）より「オリゾンテ」ランチ営業再開 再開第1弾は “ホテル洋食buffet” ～クラシック洋食を中心に約60種類が食べ放題～

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4月23日（金）より、トップラウンジ「オリゾンテ」のランチ営業を再開いたします。

再開第1弾のテーマは、“受け継がれる伝統 ホテル洋食buffet”。「オマール海老のテルミドール」や「ビーフストロガノフ」、「パテ・ド・カンパーニュ」などの伝統的な洋食メニューのほか、茶葉の香り移した「牛ロースの塩釜焼き」、お茶を使った鮮やかな緑色のバンズにはさんだ「フォアグラバーガー」、「桜えびとお茶のかき揚げ」など新緑の季節にふさわしいメニューも含めた約60種類がラインアップ。デザートには、クロワッサン生地を使った新感覚ワッフル「クロッフル」も登場いたします。

営業再開にあたっては、店内での十分な間隔の確保やbuffetカウンターの飛沫防止器具設置、ご使用都度のトングの交換など、新型コロナウイルス感染防止対策を実施。ご家族で安心してお食事をお愉しみいただけるよう努めてまいります。

◆ “受け継がれる伝統 ホテル洋食buffet” 概要

- 【期 間】2021年4月23日（金）～6月30日（水）
- 【場 所】トップラウンジ「オリゾンテ」（京都ホテルオークラ 17階）
- 【時 間】11:30～14:30（L.O.）
- 【料 金】大人 3,993円 こども 1,815円（消費税・サービス料込）
*こども料金は4歳～小学6年生が対象です。
- 【ご予約・お問い合わせ】TEL.075-254-2534（オリゾンテ直通）



地上約60mからの眺望とともに
食事をお愉しみいただけます

おすすめメニュー



「お茶バンズのフォアグラバーガー」（右手前）、「パテ・ド・カンパーニュ」（奥中央）をはじめ9種の冷菜がラインアップ。



「お茶で香りを付けた牛ロースの塩釜焼き」は茶葉と一緒に焼き上げ初夏の香りをお愉しみいただけます。



エスパニョールソースとケチャップ、ウスターソースで昔ながらの味に仕上げたチキンを、サクサクのパイ生地と合わせた「チキンパイ」。

おすすめメニュー



白ワインと魚の出汁を使ったホワイトソースを合わせた「舌平目のデュグレ風」。



フランスの伝統的な煮込み料理「ナヴァラン～羊肉の煮込み～」。野菜の旨みたっぷりのソースとともにお召し上がりいただきます。

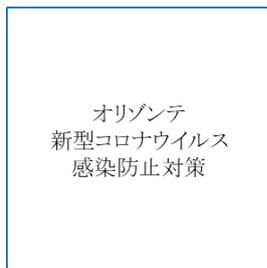


ブッフェカウンターで焼き上げる「クロッフル」。クロワッサン生地を使った芳醇なバターの香りとサクサク食感をお楽しみいただけます。

「オリゾンテ」での新型コロナウイルス感染防止対策

- ・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。
- ・十分な換気確認のため、店内に CO₂ センサーを設置しております。
- ・ご来店時の検温、ご来店時およびブッフェカウンターでの、手指の消毒をお願いしております。
(店内各所に、手指消毒用のアルコールスプレーを設置しております)
- ・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)
- ・ブッフェカウンターには、飛沫防止器具を設置しております。
- ・ブッフェカウンターの料理をお取りいただく際のトングは、ご使用の都度回収ボックスにお入れいただきます。
一部メニュー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、ブッフェカウンターのご利用は、入口から店内奥(南から北)への一方通行といたします。
- ・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。

(※) 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。



オリゾンテ
新型コロナウイルス
感染防止対策



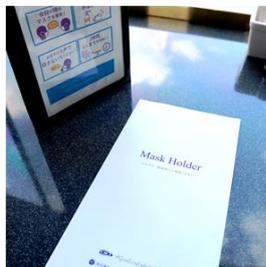
店内にCO₂センサーを設置しております



ご来店時の検温をお願いしております



手指の消毒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



ブッフェカウンターには、飛沫
防止器具を設置しております



トングは、ご使用の都度回収
ボックスにお入れいただきます



ブッフェカウンターのご利用は、
一方通行といたします

*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 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