

2021年7月14日  
京都ホテルオークラ

## ◆おうちでホテル気分◆

### テイクアウトフレンチコース 夏メニュー登場

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7月17日（土）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、夏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、1階カフェ「レックコート」店頭でのお惣菜販売のほか、ホテル洋食、中国料理、和食約50種類からご予約可能なテイクアウト・デリバリーサービスに対応。スカイレストラン「ピトレスク」では、テイクアウトコースメニュー2種類をご用意しており、サービスを開始した2020年9月から2021年6月までのご利用累計が140食を超えました。「ピトレスク」の料理は初めて”というお客様の割合も高く、誕生日のディナーなど、ホテルの本格フランス料理を自宅で愉しめると好評をいただいております。

今回のコースでは、「パリ・ソワール」や「オマール海老のゼリー」など涼やかな冷製の一品、旬のスズキや鮑、フォワグラに夏野菜を合わせた一品など、夏ならではのメニューがラインアップ。

夏休みシーズンにあたりご家族での食事の機会も増える中、ちょっぴり気分を変えて、ご自宅で手軽に贅沢なホテル気分をお楽しみいただきたいと考えております。



MENU Bのセットイメージ（左）と、コース内容より「オマール海老のゼリー」

#### ◆テイクアウトフレンチコース 夏の新メニュー概要

【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7月17日（土）～9月末予定

\*ピトレスク営業日のお渡しのみ対応（7月14日現在、土・日・祝日）\*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><http://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カ所につき配送料1,100円。10,800円以上のご注文で配送料無料、7月31日まで「食べるAB醬」プレゼントキャンペーン実施中。

\*記載の金額はすべて消費税を含みます。

## 【メニュー】

※入荷状況により一部食材を変更する場合がございます。

※一部料理は湯煎での温めが必要です。

※写真は盛り付け例です。

### <MENU A>

- ・フォワグラのパロティーヌ ピクルスとブリオッシュ添え
- ・ヴィシソワーズとコンソメゼリー “パリ・ソワール” [写真左]
- ・烏賊のムースをファルスしたスズキ ラタトゥイユ添え [写真中央]
- ・国産牛バラ肉のエストファード風煮込み プロヴァンス風 [写真右]
- ・パン3種 バター（バターロール、リュスティック、フレンチロール）
- ・ラム酒香るババ トロピカルフルーツ添え



### <MENU B>

- ・オマール海老のゼリー
- ・フォワグラのソテー トウモロコシのクーリ バルサミコ酢風味
- ・蝦夷鮑と季節野菜のミジョテ [写真左]
- ・国産牛ロース肉のポワレ ラタトゥイユ添え オリーブソース [写真中央]
- ・パン3種 バター（バターロール、リュスティック、フレンチロール）
- ・ココナッツのブランマンジェとトロピカルフルーツのマチェドニア [写真右/手前]
- ・カヌレ [写真右/奥]



\*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)