

2022年1月19日
京都ホテルオークラ

ふたつの
オークラ、
それぞれの
京都。

ホテル名変更記念

新登場 京都の食材にこだわった 贅沢朝食

〈和朝食〉京の日の出 〈洋朝食〉Excellent Kyoto
ご宿泊プランにて1月20日より提供開始

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)は京都の食材にこだわった和・洋の朝食が付いたご宿泊プランの提供を2022年1月20日(木)より開始いたします。

京都ホテルオークラは1月20日に「ホテルオークラ京都」へホテル名を変更するにあたり、特別宿泊プランやイベント、特別メニューの提供など、各種記念企画を実施しております。また、新型コロナウイルス感染症の影響が続く中、“地産地消”を意識した地場食材の活用は地元生産者の応援になるとともに、“ホテルに居ながら京都を五感で感じる”機会の提供につながると考えております。

今回、京都の食材を使ったこだわり朝食付きご宿泊プランを、ホテル名変更に合わせてスタート。ロングセラーの「すっぽん小鍋のこだわり朝食」がバージョンアップした和朝食「京の日の出」、「美山の平飼い玉子」を使ったポーチドエッグなどをコース仕立てで味わえる洋朝食「Excellent Kyoto」の2種類からお選びいただけます。

「ホテルオークラ京都」となった後も、歴史と伝統、京の息吹を感じるホテルとして、皆様をお迎えしてまいります。



洋朝食「Excellent Kyoto」

こだわり朝食付きご宿泊プラン 概要

＜ご利用対象期間＞

2022年1月20日(木)～

*レストランの休業等に伴い提供を休止する場合がございます。

＜料金＞

1泊2名1室(コーナーデラックスツインルーム) 56,800円～(朝食・消費税・サービス料込、宿泊税別)

<朝食メニュー一例> *季節や食材の仕入れ状況によりメニューは変更となる場合がございます。

◆洋朝食「Excellent Kyoto」／17階 スカイレストラン「ピトレスク」にて提供

「かやぶきの里」としても知られる自然豊かな京都府南丹市「美山の平飼い玉子」のほか、京のブランド産品「金時にんじん」や京都市右京区の山間部で栽培される「水尾の柚子」、京都市北区上賀茂を中心とした地域で採蜜された京都府産はちみつなどを使ったメニューを、前菜からデザートまでコース仕立てでお楽しみいただけます。

- 目覚めの一杯(フレッシュオレンジ/フレッシュグレープフルーツジュース/オリジナルミックスジュースから選択)
- 前菜～シェフからの贈りもの～
サーモンとカリフラワーのミルフィーユ 天使の海老のミキユイと自家製イチゴビネガールのカクテル添え
パテドカンパーニュ 本日のチーズをのせたブルスケッタ
合鴨のロースト 白味噌ソース 京都府産季節野菜の取り合わせ
- 丹後ジャージー牧場 平林乳業「ジャージーヨーグルト」と京都府産はちみつ「京百花」
- 「水尾の柚子」と京都府産かぶらのサラダ
- 京都府産「金時にんじん」のポターージュ
- 「京都美山 戸川養鶏場 平飼い玉子」のポーチドエッグと
京都府産ハムのステーキ ソースペリグー
- オークラ伝統のフレンチトースト または とうとろ生プリン
季節のフルーツ添え
- 本日のこだわり自家製パン
(トースト/季節のフルーツデニッシュ/漬物パン)
- コーヒー または 紅茶



スカイレストラン「ピトレスク」店内

◆和朝食「京の日の出」／6階 京料理「入舟」にて提供

人気の「すっぽん小鍋のこだわり朝食」が、京都の食材をふんだんに取り入れてバージョンアップ。京都府舞鶴漁港で水揚げされた鱈や、「美山の平飼い玉子」を料理人が丁寧にふくらと焼き上げた出汁巻玉子、京の伝統野菜「聖護院かぶ」を使った温物などが揃います。丹後地方の黒豆味噌を使った味噌汁に、同じく丹後地方のコシヒカリを合わせてお楽しみいただけます。

- 小鉢各種/
湯葉弥の京ゆば 山葵 旨出汁・ちりめんじゃこの山椒煮・せりと大黒しめじの白和え
金時人参 大根 胡瓜の柿なます・蟹 利休麩 胡瓜 茗荷 酢の物
- 焼物/舞鶴漁港の京鱈塩焼き
- 玉子/美山平飼い玉子の出汁巻玉子
- 焚合せ/海老芋 京菊菜 針柚子
- 小鍋/すっぽん小鍋仕立て 焼栗麩 焼葱
- 温物/聖護院かぶの西京味噌掛け
- 汁物/京都の黒大豆味噌 並河商店の白豆腐
- 焼海苔 こん炉にて
- 京漬物盛り合わせ
- 御飯/丹後のコシヒカリ



和朝食「京の日の出」

*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

*2022年1月20日「ホテルオークラ京都」にホテル名を変更いたします。

〒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