



2022年8月26日

ホテルオークラ京都

## ホテルオークラ京都の2023年 おせち料理

「プレミアム二重おせち料理」は70食に増やしてご予約受付  
少人数用「お手軽おせち料理」が新登場

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区 榊京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場)は、2022年9月1日(木)より2023年おせち料理のご予約受付を開始いたします。2023年版は和・洋・中3つの味を愉しめる定番人気の「三重おせち料理」をはじめ、6タイプ全9種類のおせち料理をご用意します。

新型コロナウイルスの影響が続く中、昨年の「プレミアム二重おせち料理」販売数は当初予定の30食を上回る50食となりました。本年も、年末年始のご旅行の代替などとして豪華なものをご自宅で楽しみたい、離れて暮らすご家族に贈りたいという需要は継続すると考え、「プレミアム二重おせち料理」は70食に増やしてご予約を承ります。また、少人数でのご利用に合わせ、「お手軽おせち料理」(2名様用)が洋食、中国料理でそれぞれ新登場いたします。

各おせち料理は近畿2府4県(京都府・大阪府・兵庫県・滋賀県・奈良県・和歌山県)、首都圏1都3県(東京都・神奈川県・千葉県・埼玉県)に発送対応。ご家族・ご友人へのギフトとしてもご利用いただけます。

\*「お手軽おせち料理」は近畿2府4県のみ発送対応。

【商品ラインアップ】 \*記載金額はすべて消費税込

◆プレミアム二重おせち料理/[約4名様用]75,600円 \*70食限定



スカイレストラン「ピトレスク」(フランス料理)の重と京料理「入舟」の重の2段重ね。

「ピトレスクの重」には、ズワイ蟹のパイ包み焼きやオマール海老のクールブイオン煮、米沢牛フィレ肉のローストのほか、キャビア(20g)など贅沢食材がラインアップ。

「入舟の重」には、堀川ごぼうや丹波栗甘露煮など京都ならではの食材のほか、唐墨や蒸し鮑、炙り干し子などが集まります。

◆三重おせち料理(和食の重・洋食の重・中国料理の重)／[約 4～5 名様用]55,080 円

◆二重おせち料理(和食の重、洋食の重、中国料理の重の中から 2 種選択)／[約 4 名様用]36,720 円



車海老や数の子、伊達巻、白梅に見立てた餅などが彩りよく配された「和食の重」、コールドローストビーフや帆立貝の燻製グリルなど 9 種類のメニューが集う「洋食の重」、数の子の紹興酒漬、ワカサギのピリ辛黒酢風味漬けなど中国料理ならではの味が愉しめる「中国料理の重」からお好みに応じてお選びいただけます。

◆京料理「入舟」二重おせち料理／[約 3 名様用]46,440 円



鰻八幡巻やいくら醤油漬、合鴨ロース燻製や筍、蕨など山海の恵みが集います。慈姑松風や笹巻麩など、料理人の丁寧な手仕事を感じられる一品の数々をお楽しみいただけます。

◆中国料理「桃李」二重おせち料理／[約 3 名様用]32,400 円



ふかのひれのオイスターソース煮、ロブスターの甘酢炒めなどの海の幸のほか、ローストビーフや叉焼などお肉を使ったメニューもバランスよく配された 2 段重です。

◆**[NEW]**お手軽おせち料理(洋食の重、中国料理の重の中から選択)／[約 2 名様用]16,200 円



写真左 <洋食の重>

数の子のワイン風味、エゾアワビのコンフィ、ジャンボンブランのリエットなど全 14 品

写真右 <中国料理の重>

トコブシのオイスターソース煮、有頭海老の香り漬け、玉子のウナギ巻きなど全 20 品

#### 【ご予約受付期間】

2022 年 9 月 1 日(木)10:00～12 月 20 日(火)17:00

#### 【ご予約・お問い合わせ】

ホテルオークラ京都 オンラインショップ: [www.kyotohotel.jp/](http://www.kyotohotel.jp/)

電話: 0120-974-684(レストランサービス課 通信販売係)

【来店お渡し日時】2022 年 12 月 31 日(土)10:00～17:00

【来店お渡し場所】ホテルオークラ京都 3 階宴会場「翠雲」

#### 【発送対応エリア】

近畿 2 府 4 県(京都府・大阪府・兵庫県・滋賀県・奈良県・和歌山県)

首都圏 1 都 3 県(東京都・神奈川県・千葉県・埼玉県)

\*送料:1 個につき 1,400 円(消費税込) \*離島・諸島を除く \*「お手軽おせち料理」は近畿 2 府 4 県のみ

\*2022 年 11 月 30 日(水)まで、ホテルオークラ京都オンラインショップ公式サイトからのご予約で送料無料。

\*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

ホテルオークラ京都 <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 / Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162 / [m-matsuoka@kyotohotel.co.jp](mailto:m-matsuoka@kyotohotel.co.jp)