



2022年10月26日

ホテルオークラ京都

ホテルオークラ京都のクリスマス 2022

- カフェ「レックコート」にて期間限定のスイーツプレートが登場
- レストランのクリスマスディナーは12月19日(月)～12月25日(日)

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区 榎京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場)は、2022年12月にホテル館内レストラン・カフェにてクリスマス限定のスイーツやディナーコースを提供いたします。

◆ 人気の期間限定スイーツプレート・今年のテーマは「聖夜の賑わい」

カフェ「レックコート」で2020年に初登場した12月限定のスイーツプレートは、クリスマスプレゼントなどをモチーフにした愛らしいデザインが好評で、2020年、2021年とご利用数を順調に伸ばしており、本年も提供が決定。今回は「聖夜の賑わい」と題し、12月10日(土)～25日(日)の約2週間提供いたします。

クリスマスリースを模ったパリブレストや雪だるまのメレンゲ、ガトーショコラで作った煙突に入るイチゴのサンタクロースなど、クリスマスの楽しい情景を、スイーツでひと皿に表現しております。



「聖夜の賑わい」
赤色のプレゼントはイチゴとホワイトチョコレートのみースをフランボワーズのグラサージュで包んでいます。

◆ フランス料理・鉄板焼・ブッフェの多彩なクリスマスディナー

クリスマスディナーコースは、以下の3店舗で提供いたします。ホテル最上階からの夜景とともに、クリスマスのためにシェフが用意した多彩なメニューをお楽しみいただけます。

・スカイレストラン「ピトレスク」(フランス料理)

12月19日(月)～12月25日(日)

*12月23日(金)～12月25日(日)は「Menu Noël(ノエル)」のみ

・鉄板焼「ときわ」

12月19日(月)～12月25日(日)

・トップラウンジ「オリゾンテ」(ブッフェ)

12月23日(金)～12月25日(日)



ピトレスク「Menu Noël」より
伊勢海老のポッシェ 香味野菜のエチュペ サフランと柚子風味

《概要》*記載の金額はすべて消費税・サービス料を含みます

◆カフェ「レックコート」/スイーツプレート「聖夜の賑わい」

【価 格】 2,904 円

【提供期間】 2022年12月10日(土)～12月25日(日)

【提供時間】 11:30～20:00(L.O.)

【お問い合わせ】 Phone:(075)254-2517(レックコート直通)



「聖夜の賑わい」

◆スカイレストラン「ピトレスク」/ディナーコース

【価 格】 Menu Noël(ノエル) :25,410 円

Menu l'Étoile(エトワール) :20,570 円

Menu la Neige(ネージュ) :15,730 円

【提供期間】 2022年12月19日(月)～12月25日(日)

*12月23日～25日はMenu Noëlのみ

【提供時間】 17:30～20:00(L.O.)

【お問い合わせ】 Phone:(075)254-2535(ピトレスク直通)



ピトレスク「Menu Noël」より
黒毛和牛フィレ肉 ポテトとカリフラワーのフォンダン デュバリー風

*コースメニュー一例<Menu Noël>

- ・～クリスマスディナーの始まりに～ 聖夜にピトレスクからの贈り物
- ・伊勢海老のポッシュ 香味野菜のエチューベ サフランと柚子風味
- ・卵のヴァプール トリュフの香り
- ・クエのデュグレレ風
- ・黒毛和牛フィレ肉 ポテトとカリフラワーのフォンダン デュバリー風
- ・食べ頃フロマージュ
- ・ブレニデセール
- ・季節のデザート ピトレスクスタイル 2022
- ・食後の余韻

◆鉄板焼「ときわ」/ディナーコース

【価 格】 焔 KIRAMEKI:36,300 円

聖 HIJIRI :30,250 円

紅 KURENAI :24,200 円

鈴 RIN :18,150 円

【提供期間】 2022年12月19日(月)～12月25日(日)

*鈴《RIN》は12月19日～22日のみ(WEB予約限定)

【提供時間】 17:30～20:00(L.O.)

*12月24日・25日は17:00～

【お問い合わせ】 Phone:(075)254-2536(ときわ直通)



ときわ ディナーコースイメージ

*コースメニュー一例<聖 HIJIRI>

- ・前菜 ～ シェフからの贈り物 ～
- ・フォアグラの鉄板焼
- ・活オマールの鉄板焼
- ・米沢牛ステーキ(80g)フィレ または サーロイン
- ・旬の焼野菜 / サラダ
- ・御飯 / 香の物 / 味噌汁
- ・デザート

◆トップラウンジ「オリゾンテ」/ディナーbuffet

【料 金】大人 8,500 円 こども 5,500 円

【提供期間】2022年12月23日(金)～12月25日(日)

【提供時間】2部制 17:00～18:30/19:00～20:30

【お問い合わせ】Phone:(075)254-2534(オリゾンテ直通)

*クリスマスディナーbuffetメニュー一例

- ・牛肉のステーキとフォアグラのソテー マデラソース
 - ・ローストチキン
 - ・ボイルズワイガニ
 - ・オマール海老のソテー 九条ねぎソース
- など約60種類



オリゾンテ ディナーbuffetイメージ

《関連情報》

◆[テイクアウト]クリスマスケーキ・デリカテッセン

【販売期間】2022年12月1日(木)～12月25日(日)

*受け取り日2日前正午までに要予約

【ラインアップ】*記載の金額は、消費税8%を含みます。

<クリスマスケーキ>

- ・生デコレーションケーキ(直径約15cm) :4,860円
*直径約18cm 6,156円、直径約21cm 8,532円もご用意しております
- ・ノエル・ルージュ(直径約18cm) :4,104円
- ・ブッシュ・ド・ノエル(約16cm) :4,320円
*約8cm 2,376円もご用意しております
- ・ホワイト・ノエル(約17cm) :4,644円

<デリカテッセン>

- ・ローストチキン 1羽(約3～4名様用) :4,320円
- ・国産牛のローストビーフ1kg(約4～5名様用) :34,560円
- ・オードブルA(約5名様用) :3,780円
- ・オードブルB(約5名様用) :5,940円

【ご予約・お問い合わせ】Phone:(075)254-2517(レックコート直通)



(手前から)「生デコレーションケーキ」、「ブッシュ・ド・ノエル」、「ホワイト・ノエル」、「ノエル・ルージュ」

◆クリスマス装飾・イルミネーション

<クリスマスツリー>

【実施時期】2022年11月18日(金)～12月25日(日)

【場 所】1階 ロビー

<イルミネーション>

【実施時期】2022年11月18日(金)～2023年2月14日(火)

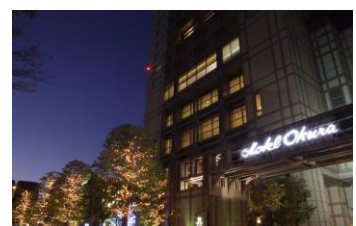
【点灯時間】日没～24:00

【球 数】約2万5000球

【場 所】ホテル周辺街路樹



クリスマスツリー イメージ



イルミネーション イメージ

*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

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