

2023年9月20日

ホテルオークラ京都



## 新ウエディングメニュー 10月9日スタート

おふたりの想いを、美食で奏でる祝宴に

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区 (株)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、本年6月に総料理長に就任した中田肇が手がけた新しいウエディングメニューを2023年10月9日(月・祝)より販売開始いたします。

ホテルオークラ京都ではコロナ禍で減少したご婚礼ご招待客の人数が2021年以降回復傾向にあります。一方結婚式を通じて「集まってくれたゲストを大切にもてなしたい」、「ゲストとの絆を大切にしたい」というニーズはコロナ禍を経てより強まったと考え、結婚式の中でも重要な要素のひとつである料理のリニューアルを決定いたしました。

今回、ホテルオークラ東京(現:The Okura Tokyo)でホテルシェフとしてのキャリアをスタートし、オランダやフランス、神戸など国内外で多くのお客様をもてなしてきた総料理長 中田肇が、ご新郎・ご新婦おふたりの想いに寄り添い、ゆたかな時間を演出することを目指した料理をご用意。新メニューは、洋風会席とフランス料理フルコース2種類の合計3種類が基本で、それぞれのコースメニュー内にオプションメニューを設けてカスタマイズしやすくし、おふたりの想いを料理に込められるようにいたしました。また、フランス料理、日本料理、中国料理のオーダーメイドにも対応いたします。新メニューは、2023年10月9日(月・祝)開催のブライダルフェアにて最初の試食会を実施いたします。



「Sonate -ソナタ-」

【販売開始】2023年10月9日(月・祝)～

【コース料理】洋風会席(和洋折衷)「Cantate -カンタータ-」 25,300円～  
 フランス料理 「Sonate -ソナタ-」 21,505円～  
 フランス料理 「Ronde -ロンド-」 18,975円～

このほか、オーダーメイド(フランス料理、日本料理、中国料理)のご要望にも対応いたします。

\*表示金額はすべて消費税・サービス料を含みます。

### ◆総料理長 中田肇 メッセージ

新しいコースには音楽に関わる名前を付けましたが、美しい旋律のようにおふたりの「想い」を「料理」という形でもゲストの皆様へ届けたいという願いを込めております。

ホテルオークラ京都には、フランス料理をはじめ日本料理、中国料理、パティスリーなど各分野のプロフェッショナルが集結し、下準備から盛り付けまで、心を込めて料理をおつくりしております。人生の五線譜に、おふたりの美しい旋律が希望とともに綴られるよう、門出の祝宴のお手伝いをしてまいりたいと考えております。



総料理長 中田 肇

### ◆メニュー一例

#### **Sonate -ソナタ-**

<祝宴のためのプレリュード> \*写真1

薔薇に見立てた真鯛のマリネ 柚子の香り トマトに詰めた小海老とハーブ  
彩り野菜のゼリーと可愛いサラダ  
青しそと九条ねぎのソース モデナ産バルサミコのアクセントで

<伝統を受け継ぐ>

琥珀色に輝くコンソメスープ 季節野菜とともに

<2種ソースのマリアージュ>

鱈のポワレ サクサクのパルメザンのフォンダンをのせて  
アスパラガスのエチューベ添え

<間奏曲>

お口直しにレモンとブラッドオレンジのグラニテを

<至福のメインディッシュ> \*写真2

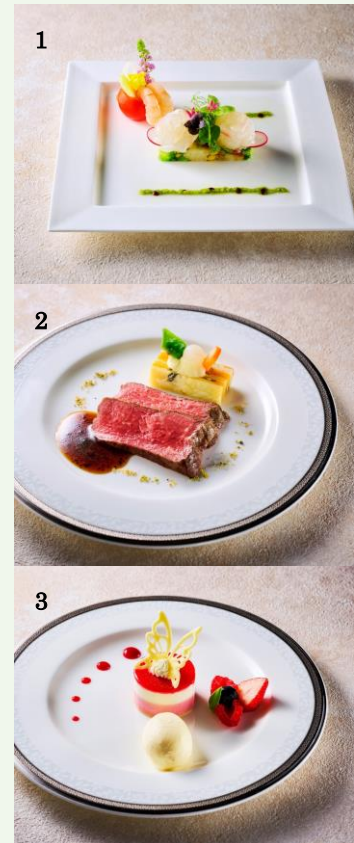
国産牛サーロインの網焼き かぼちゃとポテトのミルフィーユ  
木の実といろいろなスパイスとトリュフが香るソース

<お祝いの彩り 紅白の装いで> \*写真3

ホワイトチョコレートと木苺のデリス フルーツ添え  
蜂蜜のバニラアイスクリーム

<エピローグ>

コーヒーと小菓子



\*「Sonate」では前菜からデザートまで料理ごとに選択できるオプションメニューをご用意。32通りのカスタマイズが可能です。

### ◆ブライダルフェア

2023年10月9日(月・祝)開催のブライダルフェアにて新ウエディングメニューのフルコース試食会を実施いたします。フェア内では、会場コーディネーターや試着会のほか、ご成約特典などもご用意しております。

【ご予約・お問い合わせ】ホテルオークラ京都 ブライダル

Phone: (075)211-2345

<https://bridal.kyotohotel.co.jp/>



会場例 (アポロン)

\*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)