PRESS RELEASE

2025 年 8 月 21 日

ホテルオークラ京都

京都・フィレンツェ姉妹都市提携 60 周年記念
「イタリアフェア」 9 月 1 日より開催

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　清水　博、東証スタンダード市場）は、2025 年 9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）の期間、京都・フィレンツェ姉妹都市提携 60 周年を記念し、直営レストランにて「イタリアフェア」を開催いたします。

「千年の都」京都市と「花の都」イタリア・フィレンツェ市は、1965 年の姉妹都市提携から本年で 60 周年を迎えます。京都とともに歩んできたホテルオークラ京都では、この節目を記念し、館内直営レストラン・バー6 店舗にて各店舗ならではのイタリアメニューをご用意いたします。また、イタリア産ワインをはじめとするドリンクもラインアップ。
イタリアの美味と一緒にお楽しみください。

■「イタリアフェア」開催概要および提供メニュー紹介
【開催期間】2025 年 9 月 1 日(月) ～10 月 31 日(金)
【対象店舗】スカイレストラン ピトレスク／鉄板焼 ときわ／トップラウンジ オリゾンテ／カフェ レックコート／
バー チッペンデール／パネッテリア オークラ
【詳細ページ】 https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/all/366941/

スカイレストラン ピトレスク

記念コースとして**「ムニュ ピトレスク」イタリア×京都** をご用意します。
コースを象徴するのは、まるでアートのように美しいオマール海老のミネストローヌ。
フレンチシェフが、研ぎ澄まされた感性と技、独自の世界観でイタリアを表現した
フルコースをぜひご堪能ください。
【 価 格 】 21,000 円
【提供時間】 ランチ 11:30～14:30（L.O.）／ディナー 17:30～20:00（L.O.）
※金～日・祝日のみ営業
【ご予約・お問い合わせ】Phone:(075)254-2535

オマール海老のミネストローヌ

鉄板焼 ときわ

「TEPPANYAKI ITALIANO」コースでは、イタリア国旗の 3 色をイメージした彩り鮮やかな前菜、旬の秋刀魚のベッカフィーコや鉄板で仕上げるトリュフリゾットなど、
鉄板焼きならではのときわ流イタリアンをソムリエ厳選のワインと一緒にお召し上がりいただけます。
【 価 格 】 28,000 円
【提供時間】 ランチ 11:30～14:30（L.O.）／ディナー 17:30～20:00（L.O.）
【ご予約・お問い合わせ】Phone:(075)254-2536

トップラウンジ　オリゾンテ

約60種類の料理が楽しめるイタリアフェアブッフェを開催。
ハーブを巻き込んだイタリアの伝統的なローストポーク「ポルケッタ」や、
牛のレバーと玉ねぎの煮込み「フェガト・アッラ・ベネツィアーナ」、「ボンゴレ・ビアンコ」など
のイタリア料理が一堂に集い、デザートには「ティラミス」も登場します。
【 料　金 】 平日 ランチ 大人 5,500 円 ※平日ディナーは休業
土・日・祝日 ランチ 大人 6,000 円／ディナー 大人 8,500 円
【提供時間】 平日 ランチ 11:30～13:30（L.O.）
土・日・祝日 ランチ 11:30～13:00／13:30～15:00 の 2 部制
ディナー 17:30～19:30(L.O.)
【ご予約・お問い合わせ】Phone:(075)254-2534

イタリアフェアブッフェ

カフェ　レックコート

カツレツに豊潤な香りのポルチーニのリゾットを盛り合わせたボリューミーな
セットメニュー「ビーフカツレツ レックコート風＆ポルチーニのリゾット」のほか、
食感や仕立ての異なる 3 種のティラミスを一皿に盛り合わせた「ティラミス×ティラ
ミスプレート」をご用意。
【 価　格 】
①**「ビーフカツレツ レックコート風＆ポルチーニのリゾット」** 4,500 円
②**「ティラミス×ティラミスプレート」** コーヒーまたは紅茶付き 3,200 円
【提供時間】 11:30～20:00（L.O.）
【ご予約・お問い合わせ】Phone:(075)254-2517

①　②

バー　チッペンデール

イタリア原産のリキュールと京都のお酒を使ったバーテンダーの自信作をご用意。
①**「Ponte ～架け橋～」** イタリア国旗をイメージした、京都府産ジンとリモンチェッロ
の爽やかな味わいが広がる 1 杯。
②**「京ネグローニ」** フィレンツェ発祥とされるカクテル「ネグローニ」を京風に
アレンジ。ほろ苦いカンパリと京都府産米焼酎を合わせ、
ふくよかな甘みを感じる味わいに仕上げました。
【 価　格 】 各 1,800 円
【提供時間】 17:00～23:00（L.O.）
【ご予約・お問い合わせ】Phone:(075)254-2541

①　②

パネッテリア　オークラ

ホテルメイドのピザとフォカッチャで気軽にイタリア気分をお楽しみください。
イートインのお席もご用意しております。
【テイクアウト価格】**「マルゲリータ」** 1 枚 1,200 円　1/4 サイズ 280 円
「フォカッチャ」 350 円
＊イートインの場合は価格が異なります。
【販売時間】 10:00～18:00
【お問い合わせ】Phone:(075)254-2545

フォカッチャ(左)とマルゲリータ(右)

＊上記、テイクアウト商品以外の金額は、いずれも消費税・サービス料を含みます。 ＊写真はすべてイメージです。
＊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 Since 1888　経営企画部 営業企画課 広報担当：笠井
〒604-8558 京都市中京区河原町御池／Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162／E-mail:r-kasai@kyotohotel.co.jp