

2025 年 10 月 23 日

ホテルオークラ京都

伝統と革新「昭和 100 年フェア」 11 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 11 月 1 日(土)～12 月 30 日(火)の期間に、館内 5 つのレストランおよびパネッテリアにて「昭和 100 年フェア」を開催し、昭和らしさを感じさせるメニューを提供いたします。

昭和が始まった 1926 年 12 月から、100 年を迎えるこの節目の年。ホテルオークラ京都では、昭和の幕開けとなったこの時期に、近代日本の発展と激動の時代、そして古きよき「昭和」に思いを馳せる「昭和 100 年フェア」を開催いたします。昭和の時代をともに歩んできたホテルとして、長年にわたりご愛顧いただいていたことへの感謝の想いととも、懐かしさを感じるメニューに加え、現代的な感性を取り入れたコース料理もご用意します。年末に向けてご家族やご友人が集う機会も増えるこれからの季節、世代を超えてお楽しみいただけるひとときをお届けいたします。

■「昭和 100 年フェア」開催概要および提供メニュー紹介

【開催期間】 2025 年 11 月 1 日(土) ～12 月 30 日(火)

※12 月はクリスマス特別営業につき除外日あり

【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／中国料理 桃李／パネッテリア オークラ

【詳細ページ】 <https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/all/399150/>

スカイレストラン ピトレスク

提供メニュー:ムニュ プレステージュ

記念コースの「ムニュ プレステージュ」をご用意。伝統と革新をテーマした月替わりのコース料理をお楽しみください。11 月は「スカイレストラン ピトレスク」に受け継がれる伝統のコンソメスープや、和牛フィレ肉のパイ包み焼きなどクラシックメニューを中心に構成。12 月は発酵食や和の要素を融合させた現代的なコースをご堪能いただけます。

【 価 格 】 26,000 円

※昭和の日数 22,660 日にちなみ One Harmony 会員・宿泊のお客様は 22,660 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 ※12 月 22 日～25 日を除く

【ご予約・お問い合わせ】 Phone: (075)254-2535



和牛フィレ肉のパイ包み焼き ウェリントン風

鉄板焼 ときわ

提供メニュー:昭和懐古 ～ノスタルジア～

「昭和懐古 ～ノスタルジア～」は、山椒香る「牛肉の味噌煮込み」、「伊勢海老のかぶら蒸し かつお香る和風餡仕立て」など和を取り入れたコースです。伊勢海老の頭は鉄板焼またはお味噌汁、お好みでお召し上がりいただけます。その他、オプションメニューとして、青森県産にんにくと丹後の醤油をじっくり馴染ませた秘伝のたれで仕上げる「鉄板焼 ときわ」伝統のガーリックライスもご用意しています。

【 価 格 】 28,000 円

※コースの御飯を追加料金¥1,200 にてガーリックライスに変更可能。

【提供時間】 ランチ 11:30～14:30(L.O.)／ディナー 17:30～20:00(L.O.)

※12 月 20 日～25 日を除く

【ご予約・お問い合わせ】 Phone:(075)254-2536



昭和懐古 ～ノスタルジア～

トップラウンジ オリゾンテ

提供メニュー：昭和100年フェアbuffe

ミートソーススパゲティに蟹クリームコロッケ、チキンのクリームシチューに肉じゃが、カレーライスなど、時代を超えて愛される洋食の王道メニューから家庭の定番までをラインアップする「昭和100年フェアbuffe」を開催。土・日・祝日限定で、懐かしの遊びをお子様に体験していただけるイベントもご用意しております。

【料 金】 平日 ランチ 大人 5,500 円

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.)※12/29・30 以外の平日ディナーは休業

土・日・祝日、12/29・30 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.)

※12月20日～25日のディナーを除く

【ご予約・お問い合わせ】 Phone:(075)254-2534



昭和 100 年フェアbuffe

カフェ レックコート

提供メニュー：なつかしバラエティプレート／クリームソーダパフェ

シーフードマカロニグラタン、牛肉コロッケ、チキンライスを一皿に揃え、大人のお子様ランチをテーマに考案された「なつかしバラエティプレート」。ボリューム満点で、懐かしさと満足感をお届けします。さらに、別途料金でエビフライを追加することもでき、より豪華なごちそう気分をお楽しみいただけます。

レトロなメロンクリームソーダをパフェ仕立てにした「クリームソーダパフェ」は、爽やかなソーダゼリーとアイスクリームの上に、真っ赤なサクランボをトッピングした、パティシエの遊び心が光るデザートです。

【価 格】

「なつかしバラエティプレート」 コーヒーまたは紅茶付き 4,200 円

「クリームソーダパフェ」 2,400 円

【提供時間】 11:30～20:00(L.O.)

【お問い合わせ】 Phone:(075)254-2517



左から：なつかしバラエティプレート、クリームソーダパフェ

中国料理 桃李

提供メニュー：瑞亀

料理長渾身のコース「瑞亀」には、蟹の王様ともいわれるタラバ蟹を使用したセイロ蒸しが登場します。厳選した肉厚の蟹身は、豊潤な旨みと繊細な食感で贅沢なひとときを演出します。

【価 格】 30,000 円

※昭和の日数 22,660 日にちなみ毎週木曜日は 22,660 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)254-2543



タラバ蟹のセイロ蒸し 葱生姜風味

パネッテリア オークラ

提供メニュー：昔なつかし黒糖コッペ

黒糖を加えた生地、黒糖クリームをたっぷり挟んだコッペパンです。黒糖ならではのまろやかな風味と深みのある甘さがどこか懐かしさを感じさせてくれます。

【テイクアウト価格】「昔なつかし黒糖コッペ」 240 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



昔なつかし黒糖コッペ

* 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、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