



Hotel Okura  
KYOTO

## PRESS RELEASE

2025 年 10 月 22 日

ホテルオークラ京都

# 美食とともに過ごすひととき「クリスマスメニュー2025」を提供

スイーツプレートは 12 月 1 日から提供開始

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)では、2025 年 12 月 20 日(土)～12 月 25 日(木)の期間、ホテル最上階に位置する 3 つのレストランにて、旬の食材を使用したクリスマス限定ディナーをご提供します。また、カフェ レックコートでは一足早く 12 月 1 日(月)より、季節限定のスイーツプレートと気軽に楽しみいただけるコースメニューをご用意します。その他、本年も華やかなクリスマス装飾とイルミネーションがホテルを彩り、お客様を温かくお迎えいたします。

旬の食材をふんだんに取り入れた、シェフ渾身のクリスマス限定メニューをご用意しました。「スカイレストラン ビトレスク」では、京の冬の味覚をモダンなフランス料理で表現した 4 つのコースを味わっていただけます。「鉄板焼 ときわ」では、オマール海老や銘柄和牛などの厳選食材をシェフが目の前で焼き上げる贅沢なコースを、「トップラウンジ オリゾンテ」では、クリスマスらしい約 60 種類の料理が並ぶブッフェをお楽しみいただけます。また、「カフェ レックコート」では、クリスマスモチーフをあしらった心ときめくスイーツプレートや、前菜・スープ・メイン・デザートを組み合わせたコースなど、クリスマス気分を味わえるメニューをご用意しております。ロビーをはじめ館内各所には、クリスマスツリーやリースを飾り付け、きらめく装飾とともに温かなホリデームードを演出。心弾む季節を、ホテルオークラ京都で大切な方とともにお過ごしください。

## 「クリスマスディナー2025」概要

【対象店舗】スカイレストラン ビトレスク／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

【詳細ページ】 <https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/all/395489/>

## ■スカイレストラン ビトレスク /クリスマスコース

### 【提供コース／価格】

|                               |                  |
|-------------------------------|------------------|
| Menu de Noël(ムニョ ド ノエル)       | :30,000 円        |
| Menu La felicité(ムニョ ラ フィリシテ) | :20,000 円        |
| Menu L'étoile(ムニョ レトワール)      | :15,000 円 ※ランチのみ |
| Menu La neige(ムニョ ラ ネージュ)     | :10,000 円 ※ランチのみ |

【提供期間】2025 年 12 月 20 日(土)～12 月 25 日(木)

\*12 月 22 日～25 日のランチは特別営業

【提供時間】11:30～14:30(L.O.)／17:30～20:00(L.O.)

【ご予約・お問い合わせ】Phone: (075)254-2535

ウェブ予約: <https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/pittoresque/>

メニュー一例「Menu de Noël」

- ～クリスマスディナーの始まりに～  
聖夜にビトレスクからの贈り物
- スワイ蟹とリンゴ、蕪のコレネ 柚子の香り
- 鮑のロワイヤル ムカゴ、ユリネ
- オマール海老のショーゾン
- 黒毛和牛フィレ肉とフォアグラ “ロッシェニ風”
- おすすめフロマージュ
- ホテルオークラ京都シェフパティシエからのデザート Christmas 2025
- 食後のお飲み物と小菓子



オマール海老のショーゾン

## ■鉄板焼 ときわ /クリスマスコース

### 【提供コース／価格】

煌 KIRAMEKI :45,000 円

聖 HIJIRI :35,000 円

紅 KURENAI :25,000 円

【提供期間】2025 年 12 月 20 日(土)～12 月 25 日(木)

【提供時間】17:30～20:30(L.O.)

【ご予約・お問い合わせ】Phone: (075)254-2536

ウェブ予約:<https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/tokiwa/>

メニュー一例 聖 HIJIRI

- シェフからの贈り物 ～クリスマス彩る前菜の盛り合わせ～
- フォアグラのソテー大根とともに 和風ソース
- 活オマール海老の鉄板焼 トリュフソース
- 銘柄和牛のステーキ ファイル(80g) または サーロイン(100g)
- 旬の焼野菜/サラダ
- 御飯/味噌汁/香の物
- パティシエおすすめ デザート・ノエル



クリスマスコース イメージ

## ■トップラウンジ オリゾンテ /クリスマスディナーbuffet

【料 金】大人 10,000 円 小学生 6,000 円 幼児(4 歳以上)3,000 円

【提供期間】2025 年 12 月 20 日(土)～12 月 25 日(木)

【提供時間】17:30～19:30(L.O.)

12 月 20 日・21 日は 2 部制 17:00～18:30／19:00～20:30

【ご予約・お問い合わせ】Phone: (075)254-2534

ウェブ予約:<https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/orizzonte/>

＊クリスマスディナーbuffetメニュー一例

ローストビーフ／ローストチキン／牛肉の赤ワイン煮込み／ミートパイ／  
グリーンピースのムース／シュトーレンなど約 60 種類



クリスマスディナーbuffet

## ■カフェ レックコート

【提供期間】2025 年 12 月 1 日(月)～12 月 25 日(木)

【提供時間】11:30～20:00(L.O.)

【お問い合わせ】Phone: (075)254-2517

スイーツプレート「Joyeux Noël ジョワイユ ノエル」

【価 格】3,200 円 コーヒー または 紅茶付き

< 内容 > 右から

ブッシュ・ド・ノエル／リースのサンドクッキー／

サンタ帽のフィナンシェ フランボワーズムース／抹茶シューのシュークリーム／

カタラーナ／パンナコッタ いちごのジュレとともに



ジョワイユ ノエル

クリスマス特別コース「Saint Nuit サンニユイ」

【価 格】7,800 円

< 内容 >

- 温製蟹のタルト サラダ添え
- 鯛のソテー クラムチャウダーのスープ仕立て
- 牛フィレ肉の網焼き トリュフが香る赤ワインソース
- クレープシュゼット
- パン または ライス
- コーヒー または 紅茶付き



サンニユイ

### ◆クリスマス装飾&ウインターイルミネーション

ホテルロビーには、高さ約5mのクリスマスツリーが登場するほか、玄関やロビー大階段の装飾など館内が華やかな雰囲気になります。

約25,000球の光がホテル周辺を彩るウインターイルミネーションは、2026年1月12日(月・祝)までお楽しみいただけます。

＜クリスマスツリー＞

【実施時期】2025年11月14日(金)～12月25日(木)

【場 所】1階 ロビー

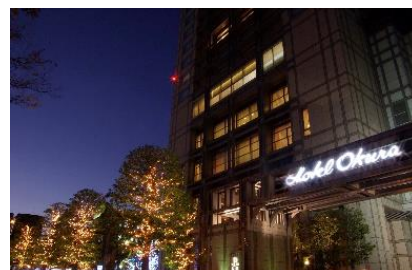
＜イルミネーション＞

【実施時期】2025年11月14日(金)～2026年1月12日(月・祝)

【点灯時間】17:30～24:00

【球 数】約25,000球

\*クリスマスツリー・イルミネーション写真は過去の実施イメージです。



\*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 <sup>Since</sup> 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／[r-kasai@kyotohotel.co.jp](mailto:r-kasai@kyotohotel.co.jp)