

2026年4月17日
ホテルオークラ京都

京都の旬を鉄板焼で味わう 「創立祭特別コース」を5月7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)は、6月7日の創立記念日に合わせ、2026年5月7日(木)~6月30日(火)の期間、鉄板焼「ときわ」にて京都府産黒毛和牛をメインとした「創立祭特別コース」を提供いたします。

ホテルオークラ京都では、1927年6月7日に株式会社京都ホテルが創立されたことから、6月7日を創立記念日と定め、直営レストランにて記念メニューを販売してまいりました。

本年、鉄板焼「ときわ」で提供する創立祭特別コースは、季節の魚介や京野菜を取り入れた前菜から、地元・京都で育まれた黒毛和牛まで、季節の移ろいと京の魅力を随所に感じられる構成に仕上げています。

前菜には、旬の鰹や万願寺とうがらしなど3種の小鉢をご用意。続いて、旨味を引き出した黒毛和牛の昆布締めを味噌ソースで、活鮑・才巻海老・賀茂なすをしぎ焼き仕立てでお召し上がりいただきます。

メインの京都府産黒毛和牛のステーキは、甘み豊かな脂ときめ細かな肉質が特徴で、フィレまたはサーロインからお選びいただけます。初夏の野菜とともに、素材本来の味わいをお楽しみください。

締めの「伝統の逸品 ガーリックライス」を含め、創立祭にふさわしい充実感のあるコースです。



おすすめ旬の小鉢3種盛り合わせ



京都府産黒毛和牛もも肉の昆布締め 味噌ソース



活鮑 才巻海老 賀茂なす しぎ焼仕立て



伝統の逸品 ガーリックライス

◆概要

【商品名】京都府産黒毛和牛使用「創立祭特別コース」

【提供期間】2026年5月7日(木)～6月30日(火)

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

【提供場所】鉄板焼 ときわ(ホテルオークラ京都 17階)

【価格】30,000円

【メニュー】

●おすすめ旬の小鉢3種盛り合わせ

～鰹のタタキ～

～トリガイと烏賊 うすい豆 すだち醤油～

～万願寺とうがらし ちりめんじゃこ 糸かつお～

●京都府産黒毛和牛もも肉の昆布締め 味噌ソース

●活鮑 才巻海老 賀茂なす しぎ焼仕立て

●京都府産黒毛和牛のステーキ

フィレ(60g)または サーロイン(80g)

●旬の焼野菜／季節野菜のサラダ

●伝統の逸品 ガーリックライス

香の物／味噌汁

●デザート

※6月1日～7日の期間は、メインのステーキをフィレ 60g から 80g に、サーロイン 80g を 100g に増量してご提供いたします。

【ご予約・お問い合わせ】 Phone:(075)254-2536



《関連情報》

このほか、館内直営レストランにて創立祭を記念した特別メニューをご提供します。

米沢牛のハンバーグをメインとしたブッフェや、初夏の味覚を取り入れた会席料理、懐かしの洋食メニューなど、受け継がれてきた伝統とおもてなしの心を込めた料理でお客様をお迎えします。

【提供期間】2026年5月7日(木)～6月30日(火) ※一部店舗は期間が異なります。

【対象レストラン】スカイレストラン「ピトレスク」、トップラウンジ「オリゾンテ」、京料理「入舟」、カフェ「レックコート」、中国料理「桃李」

【公式サイト】 <https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/all/469325/>

*表示金額にはすべて消費税、サービス料を含みます。

*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