



Hotel Okura
KYOTO

PRESS RELEASE

2026 年 10 月 23 日

ホテルオークラ京都

シーンに合わせて選べる『クリスマスメニュー2026』を 12 月 19 日より提供 スイーツプレートは 12 月 1 日より提供開始

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区、株式会社京都ホテル、代表取締役社長 清水 博、東証スタンダード市場)では、2026 年 12 月 19 日(土)～25 日(金)の期間、ホテル最上階に位置する 3 つのレストランにてクリスマス限定メニューをご提供します。フランス料理、鉄板焼、ブッフエと、それぞれ異なるスタイルで楽しむクリスマスメニューを取り揃えました。また、「カフェ レックコート」では 12 月 1 日(火)～25 日(金)に季節限定のスイーツプレートやコースメニューをご用意します。

『クリスマスメニュー2026』では、それぞれの個性が光るクリスマス限定メニューを提供します。

「スカイレストラン ピトレスク」では、冬の味覚を取り入れたクラシカルなフランス料理をランチとディナーにご用意。肉料理に「黒毛和牛フィレ肉とフォアグラ “ロッシェニ風”」を取り入れた「Menu de Noël」はじめ、2 種類のコースからお選びいただけます。「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ディナーコースをお楽しみいただけます。「トップラウンジ オリゾンテ」では、ローストチキンやミートパイを含む約 60 種類の料理が並ぶディナーブッフエを開催します。ご家族やご友人とのにぎやかなひとときにおすすめです。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スイーツプレート「Joyeux Noël ジョワイユ ノエル」のほか、前菜からデザートまで気軽に楽しめる特別コース「Saint Nuit サンニユイ」も登場します。ご利用シーンに合わせて、大切な方との思い出に残るひとときをホテルオークラ京都でお過ごしください。

『クリスマスメニュー2026』概要

【提供期間】

2026 年 12 月 19 日(土)～25 日(金):「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」

※「スカイレストラン ピトレスク」は 12 月 22 日(火)、「トップラウンジ オリゾンテ」は 12 月 21 日(月)～22 日(火)を除く

2026 年 12 月 1 日(火)～25 日(金):「カフェ レックコート」

【詳細ページ】 <https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/all/522876/>

■スカイレストラン ピトレスク

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

【価格】

・Menu La felicité(ムニユ ラ フェリシテ) :20,000 円

※12 月 19 日(土)～21 日(月)のディナーを除く

・Menu de Noël(ムニユ ド ノエル) :30,000 円

【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/>

【コースメニュー一例】「Menu de Noël」

- ～クリスマスディナーの始まりに～
聖夜にピトレスクからの贈り物
- ズワイ蟹とカリフラワーのパリ・プレスト
- 鮑とホタテ貝のサバイヨンソース
トランペット茸のクーリ
- 手長海老とオマール海老のア・ラ・ナージュ
- 黒毛和牛フィレ肉とフォアグラ “ロッシェニ風”
- 食べ頃フロマージュ
- 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 2026
- 食後のお飲み物と小菓子



「Menu de Noël」より
「手長海老とオマール海老のア・ラ・ナージュ」

■鉄板焼 ときわ

【提供時間】17:30～20:00(L.O.)

【価格】

- ・紅 KURENAI :25,000 円
- ・聖 HIJIRI :35,000 円
- ・煌 KIRAMEKI :45,000 円

【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/>

【コースメニュー一例】「聖 HIJIRI」

- クリスマス前菜盛り合わせ
- フォアグラの味噌漬 和風コンソメ仕立て
- 活オマール海老の鉄板焼 酒粕クリームソース
- 佐賀牛のステーキ 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
- 今宵限りのクリスマスデザート



クリスマスコース イメージ

■トップラウンジ オリゾンテ

【提供時間】17:30～19:30(L.O.)

*12月19日(土)・20日(日)は2部制 17:00～18:30／19:00～20:30

【料金】クリスマスディナーbuffet

大人 11,000 円／小学生 6,000 円／幼児(4歳以上)3,000 円

【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/>

【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／
合鴨のローストと根菜 バルサミコソース／クリームコロッケ ほか約 60 種類



「クリスマスディナーbuffet」イメージ

■カフェ レックコート

【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】

抹茶ムース(クリスマスツリー)／ジンジャーとシナモンのクッキー／
ラズベリーとチーズのムース(オーナメント赤)／いちごアイスクリーム／
ココナッツムース(プレゼント)／ピスタチオムース(オーナメント緑)／
いちごのコンポートとコーヒーチョコムース



スイーツプレート

「Joyeux Noël 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

【コースメニュー】

- 蟹とトマトのミルフィーユ
- 金目鯛のソテー スープ仕立て
- 牛フィレ肉の網焼き キノコのクリームソース
- 至福のショートケーキ
- パン または ライス
- コーヒー または 紅茶



クリスマス特別コース

「Saint Nuit サンニユイ」

*表示金額は消費税・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、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／r-kasai@kyotohotel.co.jp