

NEWS RELEASE

報道関係各位

2026 年 10 月 28 日

京都東急ホテル

**京都で大切な人と過ごす華やかなクリスマス
雲丹やズワイガニから苺のロマノフ風まで、
聖夜の食卓を彩る特別ディナーコースを 12 月 20 日より提供！**



公式 WEB サイトはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/eat/kazahana/menu/157097/>



京都東急ホテル（京都市下京区堀川五条、総支配人：小川原 照枝）では、2026 年 12 月 20 日（日）から 12 月 25 日（金）まで、オールデイダイニング風花にて「Christmas Dinner 2026 ～聖夜を彩るクリスマスディナー～」を期間限定で提供いたします。

クリスマスの特別なひとときを彩る「Dîner de Noël A」と「Dîner de Noël B」の 2 つのコースをご用意しました。乾杯のシャンパンまたはスパークリングワインとともに、雲丹とズワイガニのエクレアや真鱈白子のポシェ、蝦夷鮑とフォアグラのパイ包み焼き、苺のロマノフ風などを盛り込んだ華やかなコースに仕立てました。ご家族やご友人、大切な方と過ごす聖夜にふさわしい、特別なディナーをお楽しみいただけます。

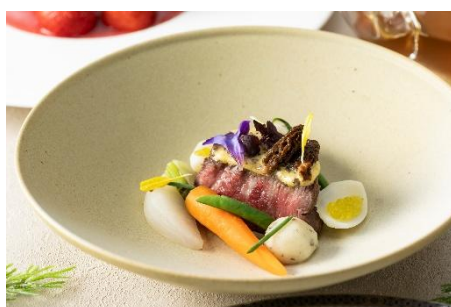
冬の味覚を重ね、聖夜にふさわしい華やかなディナーを

「オールデイダイニング風花」のクリスマスディナーは、クリスマスならではの華やかさと、冬の味覚を一皿ごとに楽しめる特別コースです。

前菜には、雲丹とズワイガニをエクレア仕立てにした一品と、彩り豊かなパテ・ド・カンパーニュをご用意。「Dîner de Noël A」では、さらにフカヒレのムニエルに季節野菜を添え、バルサミコ酢とシェリービネガーのドレッシングで軽やかに仕上げた一皿もお楽しみいただけます。続く真鱈白子はポシェにし、マリニエールのスープ仕立てに。蝦夷鮑とフォアグラはパイで包み焼きにし、シャンパンソースを合わせました。肉料理には、「Dîner de Noël A」では黒毛和牛フィレ肉、「Dîner de Noël B」では国産牛フィレ肉を使用。いずれもポワレに仕上げ、トリュフ風味のニョッキとモリーユ茸のコンソメを合わせています。デザートには、苺を華やかに仕立てた「ロマノフ風」を。食後にはミニアルディーズとコーヒーをご用意し、最後のひとときまでゆっくりとお楽しみいただけます。



田舎風テリーヌ"パテ・ド・カンパーニュ"
聖夜の彩り



黒毛和牛フィレ肉のポワレ
トリュフ風味のニョッキと共に
モリーユ茸のコンソメを注いで



苺のロマノフ風

Christmas Dinner 2026 ～聖夜を彩るクリスマスディナー～ 概要

【期間】2026年12月20日（日）～12月25日（金）

【時間】1部／18:00～・2部／19:30～ ※前日午前中までに要予約

【料金】Dîner de Noël A 18,000円（乾杯シャンパン付き）

Dîner de Noël B 13,000円（乾杯スパークリングワイン付き）

【Menu】

■ Dîner de Noël A

- ・雲丹とズワイガニのエクレア
- ・田舎風テリーヌ"パテ・ド・カンパーニュ"聖夜の彩り
- ・フカヒレのムニエル 季節野菜を添えて
バルサミコ酢とシェリービネガーのドレッシング
- ・真鱈白子のポシェ 軽いマリニエールのスープ仕立て
- ・蝦夷鮑とフォアグラのパイ包み焼き シャンパンソース
- ・ホテルメイドのパンとバター
- ・黒毛和牛フィレ肉のポワレ トリュフ風味のニョッキと共に
モリーユ茸のコンソメを注いで
- ・苺のロマノフ風
- ・ミニアルディーズ
- ・コーヒー

■ Dîner de Noël B

- ・雲丹とズワイガニのエクレア
- ・田舎風テリーヌ"パテ・ド・カンパーニュ"聖夜の彩り
- ・真鱈白子のポシェ 軽いマリニエールのスープ仕立て
- ・蝦夷鮑とフォアグラのパイ包み焼き シャンパンソース
- ・ホテルメイドのパンとバター
- ・国産牛フィレ肉のポワレ トリュフ風味のニョッキと共に
モリーユ茸のコンソメを注いで
- ・苺のロマンノフ風
- ・ミニタルディーズ
- ・コーヒー

※表示料金にはサービス料 13%・消費税 10%が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

【お客様 ご予約・お問い合わせ先】

京都東急ホテル オールデイダイニング風花

TEL : 075-341-2787 (直通) (10:00~18:00)

E-mail : kyoto-h.re@tokyuhotels.co.jp

オールデイダイニング風花の店舗概要

所在地：京都東急ホテル B1F

総席数：200席（個室あり）

営業時間：Breakfast/6:30~10:00 (L.O. 9:30)

Lunch/11:30~15:00 (L.O. 14:30)

Dinner/17:00~22:00 (L.O. 21:30)

京都東急ホテル内の「オールデイダイニング風花」は、フレンチをベースにした多彩な料理を楽しめる洗練されたダイニングです。明るい空間で中庭を眺めながら、旬の食材を活かした料理をカジュアルにご堪能いただけます。朝食からディナーまで多彩なメニューがあり、特別な日やビジネスランチにも最適です。個室も完備し、プライベートな会食にも対応しています。

公式 WEB サイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/eat/kazahana/>



京都東急ホテルの施設概要

○所在地 京都府京都市下京区堀川通五条下ル柿本町 580

○開業日 1982 年 10 月 15 日

○構 造 地上 7 階、地下 2 階

○部屋数 客室 408 部屋

○施 設 レストラン、宴会場、会議室、結婚式場（神前式、仏前式、キリスト教式）、ブライズルーム、美容室、着付室、写真室、お土産ショップ、フラワーショップ、ゲストサロン、トレーニングルーム、ファンクションルーム、ナーシングルーム（授乳室）、ルーフトップバー

○アクセス J R 京都駅より車で約 5 分

J R 京都駅八条口（新幹線口）より無料シャトルバスで約 10 分

地下鉄五条駅から徒歩約 8 分

○公式 WEB サイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/>



《この件に関するお問い合わせ先》

京都東急ホテル

販売促進マーケティング：清水、池谷、小西

TEL：075-341-2411/Fax：075-341-2488

E-mail：kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp