NEWS RELEASE
報道関係者各位

2026 年 11 月 10 日
THE HOTEL HIGASHIYAMA KYOTO TOKYU, A Pan Pacific Hotel

聖夜を彩る、京都の美食とフレンチの饗宴

クリスマス限定フルコースを 12 月 23 日より 3 日間限定で提供開始！

～料理長　角房直記が手掛ける、京都の季節の味覚と華やかな演出が織りなす聖夜のフルコース～



公式 WEB サイトはこちら
https://www.tokyuhotels.co.jp/higashiyama-h/eat/nananoichi/menu/158236/

THE HOTEL HIGASHIYAMA KYOTO TOKYU, A Pan Pacific Hotel（所在地：京都市東山区、総支配人：伴 孝之）では、2026 年 12 月 23 日（水）から 12 月 25 日（金）までの 3 日間、 京フレンチ「ナナノイチ」にて、クリスマス特別メニューを提供いたします。

今年のテーマは「聖夜の物語と美食のマリアージュ」。京都ならではの厳選食材にフランス料理の繊細な技法を融合させ、一皿ごとにクリスマスの情景を描き出す特別なフルコースをご用意いたします。

前菜は、クリスマスリースをイメージした華やかな一皿。香ばしく炙った帆立貝とズワイガニにキャビアを添え、聖夜にふさわしい華やかさを演出します。スープには、滑らかな百合根のフランと丹波黒鶏のコンソメを合わせ、柚子の爽やかな香りを添えました。魚料理は、旬の魚にモリーユ茸の芳醇なソースを合わせ、ディナーでは黒トリュフの気品ある香りを重ねます。肉料理には、ランチでは国産牛を、ディナーでは黒毛和牛を使用し、カシスが香る赤ワインソースとともにご提供いたします。

コースの締めくくりは、聖夜の赤いオーナメントを思わせる艶やかなムース。キャラメリゼした林檎とバニラのムースを閉じ込め、フロマージュブランのソルベを添えた、目にも美しいデザートです。

大切な方とのクリスマスのお食事や、特別な記念日のひとときに。料理長　角房直記が手掛ける、季節の味覚と華やかな演出が織りなす美食の物語をお楽しみください。

「クリスマス特別メニュー 2026」概要

期間：2026 年 12 月 23 日（水）～12 月 25 日（金）

時間：Lunch/11:30～15:00（L.O. 14:00）

　　：Dinner/17:00～22:00（L.O. 20:00）

料金：Lunch/お一人様 8,000 円

　　：Dinner/お一人様 18,000 円

会場：京フレンチ「ナナノイチ」

Menu：

クリスマスランチコース

・ズワイ蟹と帆立貝のリース仕立て 純白のカリフラワーソース

・百合根のフランと柚子香るコンソメヴォライユ

・平目のポワレ モリーユ茸のヴァンブランソース

・国産牛赤身肉の低温ロースト カシス香る赤ワインソース

・焼き立てパンと発酵バター

・クリスマスの赤いオーナメント 林檎とバニラのムース

・カフェフリー



百合根のフランと
柚子香るコンソメヴォライユ



平目のポワレ
モリーユ茸のヴァンブランソース



クリスマスランチ イメージ

クリスマスディナーコース

・シェフからの贈り物
・キャビアを添えたズワイ蟹と帆立貝のリース仕立て 純白のカリフラワーソース
・百合根のフランと柚子香るコンソメヴォライユ
・天然クエのポワレ モリーユ茸と黒トリュフのヴァンブランソース
・黒毛和牛赤身肉の低温ロースト カシス香る赤ワインソース
・焼き立てパンと発酵バター
・クリスマスの赤いオーナメント 林檎とバニラのムース
・珈琲または紅茶



シェフからの贈り物



天然クエのポワレ モリーユ茸と
黒トリュフのヴァンブランソース



黒毛和牛赤身肉の低温ロースト
カシス香る赤ワインソース

※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。

【ナナノイチご予約・お問合わせ】
THE HOTEL HIGASHIYAMA　京フレンチ「ナナノイチ」
TEL：075-533-6112　E-mail：higashiyama-h.re@tokyuhotels.co.jp
https://www.tokyuhotels.co.jp/higashiyama-h/eat/nananoichi/index.html

予約サイト

京フレンチ「ナナノイチ」の店舗概要

所在地：THE HOTEL HIGASHIYAMA KYOTO TOKYU, A Pan Pacific Hotel B1F
総席数：78 席（個室あり）
営業時間：Breakfast/7:00～10:30（L.O. 10:00）
Lunch/11:30～15:00（L.O. 14:00）
Dinner/17:00～22:00（L.O. 20:00）

フランス料理の伝統に和のエッセンスを掛け合わせた個性的な「京フレンチ」をご提供しています。地元京都の食材にこだわり、調味料から野菜まで厳選した素材を使用し、季節を感じられる料理をお届けします。シェフおすすめの上質な肉料理はもちろん、地酒やワインにぴったりのおつまみメニューもご用意し、様々なシーンに合わせてお楽しみいただけます。
上質な和の空間で味わう、ナナノイチの洗練された京フレンチ。京都の味わい深い魅力とフレンチの華やかさが交差する特別なひとときを、ぜひご堪能ください。

THE HOTEL HIGASHIYAMA KYOTO TOKYU, A Pan Pacific Hotel　概要



所 在 地：京都市東山区三条通白川橋東入三丁目夷町 175-2
電　　話：075-533-6109
施　　設：客室 168 室、レストラン、Tea & Bar、ショップ、プライベートスパ 他
アクセス：京都市営地下鉄東西線「東山駅」徒歩約 4 分
JR「京都駅」より無料シャトルバスで約 20 分
開 業 日：2022 年 7 月 7 日
公式 WEB サイト：https://www.tokyuhotels.co.jp/higashiyama-h/

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】
THE HOTEL HIGASHIYAMA マーケティング：南　孝典
TEL：075-533-6109（代表）
E-mail：higashiyama-h.mk@tokyuhotels.co.jp