



2023年10月17日

ホテルオークラ京都



ホテルオークラ京都のクリスマス

クリスマスケーキや期間限定メニューが登場

クリスマス装飾は4年ぶりの規模で実施

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 福永法弘、東証スタンダード市場)は、2023年12月にホテル館内レストラン・カフェにてクリスマスケーキや期間限定メニューを提供いたします。また、ウインターイルミネーションを2023年11月17日(金)~2024年2月14日(水)の期間実施いたします。

館内クリスマス装飾の規模を拡大するなど、4年ぶりに「クリスマスを外で楽しもう」、「(家族や友人と)集まってパーティーをしよう」といったお客様が増えることを見込み、充実のラインアップで特別なひとときを演出いたします。

新作を含む3種類のクリスマスケーキをご用意

今年のクリスマスケーキは、定番人気の「生デコレーションケーキ」など3種類がラインアップ。「ブッシュ・ド・ノエル」は内容をリニューアル。新作の「ティアアラ・ルージュ」は艶やかな赤色と白のバニラマカロンのコントラストが美しい一品です。

じっくり丁寧に焼き上げたローストビーフやローストチキンなども合わせて販売いたします。



期間限定スイーツプレート&クリスマスディナーが登場

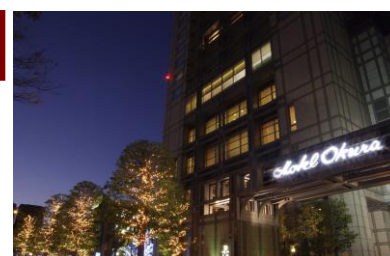
クリスマスをモチーフにしたスイーツプレートがカフェ「レックコート」にて12月11日(月)から2週間登場。2020年の初登場以来、この時季の限定メニューとしてご好評いただいております。今年はクリスマスツリーを模した抹茶と栗のモンブラン、チョコムースのトナカイトルトなど5種類のスイーツが賑やかにお皿の上を彩ります。

このほか12月22日(金)~12月25日(月)を中心に、フランス料理・鉄板焼・ブッフェの3レストランにてクリスマス特別ディナーも提供いたします。



創業135周年記念 ウィンターイルミネーション&クリスマス装飾

イルミネーションは11月17日(金)より実施。約2万5000球の光がホテル周辺を彩ります。12月25日(月)までの館内クリスマス装飾は、コロナ禍で縮小していた規模を4年ぶりに拡大。高さ約5mの1階ロビークリスマスツリーのほか、玄関やロビー大階段の装飾、17階レストラン前のツリーなどが加わり、館内各所が華やかな雰囲気になります。



概要

◆クリスマスケーキ・デリカテッセン

【販売店舗】 カフェ レックコート(ホテルオークラ京都 1 階)

【販売期間】 2023 年 12 月 20 日(水)～12 月 25 日(月)

*2023 年 11 月 1 日(水)よりご予約受け付け開始

*受け取り日 2 日前までに要予約(国産牛のローストビーフ、ローストチキンは 2 日前正午まで)

*12 月 23 日(土)～25 日(月)は一部商品を店頭販売予定

【営業時間】 10:00～20:00

【ご予約・お受け取り】

Phone:(075)254-2517

<https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/lec-court/>

【商品ラインアップ】 *記載の金額は消費税を含みます

<クリスマスケーキ>

- 生デコレーションケーキ(直径約 15cm) / 5,000 円
*直径約 18cm 6,300 円、直径約 21cm 8,800 円もご用意しております



生デコレーションケーキ

- **【Renewal】** ブッシュ・ド・ノエル(約 12cm) / 4,000 円

香ばしいクルミとオレンジコンフィチュールを混ぜ込んだチョコレートブラウニーの上に、ビターチョコレートのムースを合わせています。中にはクランチチョコレート、ミルクの風味豊かなミルクチョコレートムース、オレンジクリームが隠れています。オレンジの香り、クルミの食感がアクセントの一品です。



ブッシュ・ド・ノエル

- **【New】** ティアラ・ルージュ(直径約 12cm) / 4,500 円

ピスタチオ風味の生地を土台に、クリームチーズのムース、イチゴのムース、ベリーゼリーを重ねています。艶やかなラズベリーのグラサージュを施した上面にはティアラのオーナメント、側面にはバニラマカロンをあしらひ、赤とシルバー・白のすっきりとしたデザインに仕上げました。



ティアラ・ルージュ

<デリカテッセンほか>

- ローストチキン 1 羽(約 3～4 名様用) / 5,000 円
- 国産牛のローストビーフ 約 1kg(約 4～5 名様用) / 46,000 円
- クリスマスオードブル(約 5 名様用) / 6,300 円
- シュトーレン 約 22cm / 2,800 円

古くから親しまれているドイツの伝統菓子。カルダモンやシナモン、ナツメグなど数種類のスパイスとラム酒漬けのレーズン、ドライフルーツやナッツを生地に練りこんでおり、時間が経つごとにこれらの素材が生地に馴染み、より味わい深くなります。

- パネトーネ 直径約 10cm / 920 円



シュトーレンとパネトーネ

◆期間限定スイーツプレート・クリスマスディナー ＊記載の金額は消費税・サービス料を含みます

カフェ レックコート /スイーツプレート「Merry Christmas !!」

【価 格】 3,200 円

【提供期間】 2023年12月11日(月)～12月25日(月)

【提供時間】 11:30～20:00(L.O.)

【お問い合わせ】 Phone:(075)254-2517

<内容>上から時計回りに

- 抹茶と栗のモンブランツリー ラムレーズンアイスを添えて
- ミックスフルーツとクッキー
- 赤鼻のトナカイムース カシスソースを忍ばせて
- ブッシュ・ド・ノエルとイチゴのサンタクロース
- マスカルポーネムースの雪だるま



スカイレストラン ピトレスク /クリスマスディナーコース

【価 格】 Menu de Noël(ノエル) :26,000 円

【提供期間】 2023年12月20日(水)～12月25日(月)

*12月22日～24日のディナーは「Menu de Noël」のみ

*期間中「Menu de Noël」ディナー付きご宿泊プランもございます

<https://www.hotel.kyoto/okura/stay/plan/>

【提供時間】 17:30～20:00(L.O.) ＊前日 19:30 までに要予約

【ご予約・お問い合わせ】

Phone:(075)254-2535

<https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/pittoresque/>

<写真>「Menu de Noël」より、「フォアグラのパロティース アルマニャックの香り ブリオッシュ添え」(奥)はフォアグラのなめらかな食感と濃厚な風味をお愉しみいただけます。「オマール海老のテルミドール」(手前)はアメリカヌソースとクリーミーなベシヤメルソースがオマール海老の香りと旨みをひき立てた、クラシカルな王道フランス料理の一品です。



鉄板焼 ときわ /クリスマスディナーコース

【価 格】 煌 KIRAMEKI :45,000 円

聖 HIJIRI :35,000 円

紅 KURENAI :25,000 円

【提供期間】 2023年12月22日(金)～12月25日(月)

*クリスマス限定ランチコース「響 HIBIKI」20,000 円もご用意

【提供時間】 17:30～20:30(L.O.)

【ご予約・お問い合わせ】

Phone:(075)254-2536

<https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/tokiwa/>



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】 2023年12月22日(金)～12月25日(月)

*期間中ディナーbuffet付きご宿泊プランもございます

<https://www.hotel.kyoto/okura/stay/plan/>

【提供時間】 2部制 17:00～18:30 / 19:00～20:30

【ご予約・お問い合わせ】

Phone:(075)254-2534

<https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/orizzonte/>



◆創業 135 周年記念 ウィンターイルミネーション&クリスマス装飾

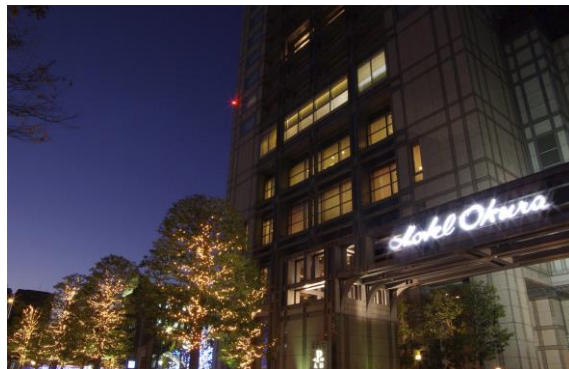
<イルミネーション>

【実施時期】2023 年 11 月 17 日(金)～2024 年 2 月 14 日(水)

【点灯時間】日没～24:00

【球数】約 2 万 5000 球

【場所】ホテル周辺街路樹



<クリスマス装飾>

【実施時期】2023 年 11 月 17 日(金)～12 月 25 日(月)

【場所】1 階 ロビー、正面玄関、17 階レストラン前ほか



<内容>

ホテル周辺の街路樹のイルミネーションはゴールドを中心に構成。ホテル南側の広場周辺は、青や白の光もお楽しみいただけます。

12 月 25 日(月)までは、高さ約 5m のクリスマスツリーのほか、コロナ禍で実施を見送っていたロビー大階段や正面玄関の装飾などが復活。ご来館のお客様に、フォトスポットとしてご利用いただきたいと思います。

*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 ^{Since} 1888 経営企画部 営業企画課 広報担当: 松岡

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162 / m-matsuoka@kyotohotel.co.jp