

パーク ハイアット 京都

今冬のクリスマス・年末年始 ダイニングメニュー

シグネチャーレストラン「八坂」 / ホームスタイルカフェ「KYOTO BISTRO」 /
ラウンジスペース「ザ リビングルーム」 / クリスマステイクアウト商品



シグネチャーレストラン「八坂」

フェスティブメニュー 7品コースより『フォアグラのソテー、ピーツとベリー』
7品コース : 44,000 円(税込、サービス料別)



ホームスタイルカフェ「KYOTO BISTRO」
フェスティブメニュー コースイメージ

ハモンセラーノと林檎のサラダ / ロブスタービスク / サーモンのパイ包み or
ローストチキン、黒トリュフソース / スパイ風味のチョコレートのケーキ
4品コース: 6,050 円(税込)

パーク ハイアット 京都(京都市・東山区)は、2022年12月16日(金)より、シグネチャーレストラン「八坂」、ホームスタイルカフェ「KYOTO BISTRO」、ラウンジスペース「ザ リビングルーム」にて、フェスティブシーズンにふさわしい贅沢な美食の数々を提供いたします。一年で最も華やぐこの季節に、大切な方と素敵なホリデーシーズンをお迎えください。

シグネチャーレストラン「八坂」フェスティブメニュー

パーク ハイアット 京都のシグネチャーレストラン「八坂」では、フランスの数々の著名なレストランで研鑽を積み、パリでは自身のレストランをミシュランガイドで星の獲得に導いた、久岡寛平料理長による革新的な鉄板料理をお楽しみいただけます。京都の街を一望するレストランでの、鉄板という舞台で表現する、伝統的なフランス料理の調理技術を駆使した、想像を超える驚きと喜びに満ちた美食体験をご堪能ください。

<p>6品コース 27,500 円(税込、サービス料別)</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ アミューズ ❖ 八坂バンケーキ 雲丹と海老、キャビア ❖ パテ・アングルット ❖ シグネチャーブイヤベース ❖ 国産和牛 山葵とヴァニラ ❖ ㄇのご飯 又は エルヴェ・モンスの熟成チーズ ❖ フェスティブメニュー特製デザート 	<p>7品コース 33,000 円(税込、サービス料別)</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ アミューズ ❖ 八坂バンケーキ 雲丹と海老、キャビア ❖ パテ・アングルット ❖ 帆立貝 根セロリとリンゴ ❖ シグネチャーブイヤベース ❖ 国産和牛 山葵とヴァニラ ❖ ㄇのご飯 又は エルヴェ・モンスの熟成チーズ ❖ フェスティブメニュー特製デザート 	<p>7品コース 44,000 円(税込、サービス料別)</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ カナッパ ❖ アミューズ ❖ 八坂バンケーキ 雲丹と海老、キャビア ❖ フォアグラのソテー ピーツとベリー ❖ 帆立貝 根セロリとリンゴ ❖ 海老芋と黒トリュフ ❖ シグネチャーブイヤベース 伊勢海老 ❖ 国産和牛 山葵とヴァニラ ❖ ㄇのご飯 又は エルヴェ・モンスの熟成チーズ ❖ フェスティブメニュー特製デザート
---	---	---

「八坂」料理長 久岡寛平プロフィール

久岡は、18歳で経験した初めてのヨーロッパ旅行で訪れたパリのビストロで、心の底から食事を楽しむゲストを目の当たりにし、のちに料理人を志す直接のきっかけとなりました。20代前半に南仏モンペリエへ渡り、修行をスタート。16年にわたりフランス料理の習得に情熱を注ぎました。モンペリエとパリにある「Frères Pourcel」、南仏のマンドリユー＝ラ＝ナプールにある「L' Oasis」、南仏ボーリュウ＝シュル＝メールにある「La Réserve de Beaulieu」などの名だたるミシュラン星付きレストランで研鑽を積み 2016年にはパリの



料理長 久岡寛平



八坂の塔をはじめとする京都市街の絶景を望む
シグネチャーレストラン「八坂」

「La Truffière」で、シェフとして初めてミシュランの星を獲得しました。何年もの間、故郷を離れていた久岡は、ここ「八坂」の開業にあたり、料理長として京都へ戻ることを決意いたしました。

久岡が大切にしている信念は、地元の職人や農家と協力し、独自の料理を鉄板という舞台で表現することです。地元の農家や生産者と関わり合う中で、地元産の最高の食材を使用し、日本の伝統的な調理法である鉄板焼きの枠に収まることなく、伝統的なフランス料理の調理技術を駆使した、想像を超える驚きと喜びに満ちた新しい食の体験をゲストにお届けできるよう、常に探求を続けております。

シグネチャーレストラン「八坂」

提供期間：2022年12月16日(金)～12月23日(金)、12月26日(月)～12月30日(金)、2023年1月4日(水)～1月9日(月)

営業時間：ご来店時間 17:00～17:30 / 20:30～21:00 (二部制)

- 6品コース 27,500円 (税込、サービス料別)
- 7品コース 33,000円 (税込、サービス料別)

お料理一品一品に合わせたワインペアリングのご用意もございます。(6品コースの場合、6杯 16,500円/7品コースの場合、7杯 22,000円)

提供期間：2022年12月24日(土)、25日(日)

営業時間：ご来店時間 17:00～17:30 / 20:30～21:00 (二部制)

- 7品コース 33,000円 (税込、サービス料別)

お料理一品一品に合わせたワインペアリングのご用意もございます。(7杯 22,000円)

提供期間：2022年12月31日(土)～1月3日(火)

営業時間：ご来店時間 17:00～17:30 / 20:30～21:00 (二部制)

- 7品コース 44,000円 (税込、サービス料別)

お料理一品一品に合わせたワインペアリングのご用意もございます。(7杯 27,500円)

※ワインペアリングすべてサービス料別

URL：<https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/park-hyatt-kyoto/itmph/dining/yasaka>

お問い合わせ：TEL 075-531-1234 / yasaka-parkhyattkyoto@hyatt.com

「KYOTO BISTRO」フェスティブメニュー

オープンキッチンで繰り広げられる、京都をテーマにした世界各国のインターナショナルフードを提供する「KYOTO BISTRO」では、ファミリーギャザリングをテーマに、フェスティブシーズンにふさわしい厳選された食材を使用した特別コースをご用意いたします。

京都 東山の二寧坂に面したアットホームで温かみのあるレストランで、1年の締めくくりに、大切なご家族のお集まりに華やかなランチ・ディナーをお楽しみください。



クリスマスシーズンには、幻想的に輝く
もみの木のクリスマスツリーが店内を明るく彩ります



オープンキッチンで活気のあるKYOTO BISTROでは、
朝食から早めのディナーまでを1日を通してお食事を
お楽しみ頂くことができます

フェスティブ
ランチ・ディナーコース
6,050円(税込)

- ❖ ハモンセラーノと林檎のサラダ
グリュイエールチーズドレッシング
- ❖ ロブスタービスク
南瓜の焼きリゾット
- ❖ サーモンのパイ包み
キャヴィアのクリームソース
- 又は
- ❖ ローストチキン
黒トリュフソース
- ❖ スパイイス風味の
チョコレートのケーキ
バニラアイスクリーム

「KYOTO BISTRO」

提供期間：2022年12月16日(金)～1月9日(月)
提供時間：11:30～20:00 (L.O)

- フェスティブ ランチ・ディナーコース 6,050円(税込)

個室限定シェフおまかせコースメニュー(9,680円、15,000円(ともに税込))のご用意もございます。詳しくはウェブサイトをご覧ください。

URL：<https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/park-hyatt-kyoto/itmph/dining/kyoto-bistro>
お問い合わせ：TEL 075-531-1234 / kyotobistro-parkhyattkyoto@hyatt.com

「ザ リビングルーム」冬のアフタヌーンティー

パーク ハイアット 京都のコンセプトである「ラグジュアリーゲストハウス」にふさわしい、一皿一皿をコース仕立てで提供するアフタヌーンティーは、ソムリエが厳選するジャパニーズティーとのティーペアリングでお楽しみいただけます。今冬のメニューにはトリュフやフォアグラといった高級食材はもちろん、ゆり根や里芋といった冬の和の食材を繊細に取り入れ、洗練された中にもあたたかさのあるコースに仕上げました。暖炉に揺らぐ灯を眺めながら、ゆっくりと静かに流れる時間の中でとっておきのホリデーシーズンをお過ごしください。

冬のアフタヌーンティー

フォワグラのマカロン
ゆり根とフロマーージュブラン
フラワーシャワーブレンド 長野園 茨城

里芋とイクラ
煎茶 松風 永谷宗園茶店 京都

コンテチーズのフラン
カヌレアイスクリーム最中
三年熟成番茶 ティートラベラーズ 京都

天恵菇のカツレツ
ハモンセラーノ
烏龍茶 かぜのしずく 奈良

苺 シャンパングラニテ

チョコレートとトリュフのスフレ
べにふうき 牧之原 山本園 静岡



前菜やお口直し、メインに見立てた品々は、普段目にするアフタヌーンティーとは全く異なるコース仕立てに国産のお茶とのマリアージュも格別



暖炉に燃える火と、もみの木をつかったクリスマスツリーのイルミネーションが、まるで邸宅に招かれたような、落ち着いた暖かな空間をつくりだします

「ザ リビングルーム」

提供期間：2022年12月16日(金)～2月28日(火)
提供時間：12:00～17:00 (L.O)

- 冬のアフタヌーンティー 6,050円(税込、サービス料別)

URL：<https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/park-hyatt-kyoto/itmph/dining/the-living-room>
お問い合わせ：TEL 075-531-1234 / thelivingroom-parkhyattkyoto@hyatt.com

パーク ハイアット 京都のクリスマステイクアウト商品



(左)クリスマスショートケーキ 15cm
(右)丹波栗と柚子のムースケーキ 15cm
ともに 7,020 円(税込)



(左)丹波産 黒豆の シュトーレン 3,780 円(税込)
(中央)リースショコラ 3,240 円(税込)
(右)丹波栗 のパネトーネ 3,780 円(税込)

パーク ハイアット 京都では、一年で最も華やかなフェスティブシーンに彩りを添える、ラグジュアリーで洗練された期間限定のクリスマス商品のご予約を受け付けております。クリスマスケーキは、京都の厳選された食材を使った、フェスティブシーズンを象徴するレッド&ホワイトの2種類で、京都産の苺をぎっしりサンドし、生地にも京都府南丹市の美山卵を使用したクリスマスショートケーキと、丹波栗と柚子を織り込んだ、大人な味わいのムースケーキをご用意。昨年に続き、シュトーレンは、老舗料亭『山荘 京大和』により丁寧に炊き上げられた丹波産黒豆を使用し、パネトーネも『山荘 京大和』特製丹波栗の渋皮煮をたっぷり混ぜ込み焼き上げ、どちらもパーク ハイアット 京都ならではの、最上質な京テイストに仕上げました。さらに本年は、「フェアトレードカカオ」を使用した、ホットワイン風味のクグロフ「リースショコラ」の販売も開始いたします。

パークハイアット京都のクリスマステイクアウト商品

クリスマスケーキ

予約受付期間: 2022年12月22日(木)まで
提供期間: 2022年12月16日(金)~2022年12月25日(日)
商品名: 『クリスマスショートケーキ15cm』価格: 7,020円(税込)
商品名: 『丹波栗と柚子のムースケーキ15cm』価格: 7,020円(税込)

※ご購入にはクレジットカード事前決済が必要です。
お電話でのご予約の方は、ショートメッセージにて決済システムURLをお送りします。
※お受取日の3日前までのご予約をお願いいたします。
※ご予約のキャンセル・変更はご予約日の4日前までをお願いいたします。
3日前以降は100%のキャンセル料を申し受けます。
※サイズは15cmのみのおつくりとなります。

シュトーレン/ パネトーネ/ リースショコラ

予約受付期間: 2022年12月25日(日)まで
提供期間: 2022年12月16日(金)~2022年12月25日(日)
商品名: 『丹波産黒豆のシュトーレン』価格: 3,780円(税込)
商品名: 『丹波栗のパネトーネ』価格: 3,780円(税込)
商品名: 『リースショコラ』価格: 3,240円(税込)

※丹波産黒豆のシュトーレンは200個限定販売となります。売り切れ次第、販売終了となります。

URL: <https://www.tablecheck.com/ja/shops/kyoto-park-hyatt-bistro-pickup/reserve>
お問い合わせ: TEL 075-531-1234 / kyotobistro-parkhyattkyoto@hyatt.com

「KYOTO BISTRO」クリスマスシュークリーム

KYOTO BISTRO では、人気のシュークリームが、ポップでカラフルなフォルムのクリスマスシュークリームになりショーケースを彩ります。クリスマスホームパーティーのデザートなどに、甘美なひと時をお楽しみください。

雪だるま

タルトシトロンをイメージした、柚子のクリームとメレンゲをあしらいました。

サンタクロース

フレッシュストロベリーに、ペリーのムースをまとわせました。

ジンジャーブレッドマン

バニラフレーバーのシュークリームにジンジャーブレッドマンのクッキーを添えました。

クリスマスツリー

ピスタチオムースにキャラメル風味のチョコレートムースを合わせました。

トナカイ

チョコレートムース・クリームを合わせました。



KYOTO BISTRO クリスマスシュークリーム
 テイクアウト 各 540 円(税込)
 店内飲食の場合 各 550 円(税込)

KYOTO BISTRO クリスマスシュークリーム

予約受付期間: 2022年12月25日(日)まで

提供期間: 2022年12月16日(金)~2022年12月25日(日)

テイクアウト価格: 各 540円(税込)

店内飲食価格: 各 550円(税込)

URL : <https://www.tablecheck.com/ja/shops/kyoto-park-hyatt-bistro-pickup/reserve>

お問い合わせ : TEL 075-531-1234 / kyotobistro-parkhyattkyoto@hyatt.com

パーク ハイアット 京都について

「パークハイアット京都」は、京の文化とパークハイアットのエレガンスが融合するラグジュアリーゲストハウスです。国の重要伝統的建造物群保存地区で世界遺産・清水寺へ至る二年坂に面したホテルは日本家屋の外観が町に溶け込んでいます。東山三十六峰を背に京都市街と八坂ノ塔を同時に眺望するこの“ヒルサイド・リトリート”は、静寂に包まれた 70 の客室、4 つの料飲施設、宴会場、ウエルネスセンターを完備。老舗料亭と共生する唯一のパークハイアットとして、京の歴史と文化を継承する体験をお届けします。

お問合せ先: パーク ハイアット 京都 PR 担当 李 紀哲・塔本 真弓

TEL: 075-585-3468(直通) / Email: parkhyatt.kyoto@hyatt.com