



2024年10月18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オードブル、ローストチキンなどデリカも充実
ホテルを彩るイルミネーションとクリスマスツリーは11月15日(金)より

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、2024年12月14日(土)よりカフェ「レックコート」にてクリスマスケーキやオードブル、ローストチキンなどのデリカメニューを販売いたします。また、クリスマスツリーの設置、ウインターイルミネーションの点灯を2024年11月15日(金)より実施いたします。※イルミネーションは2025年2月14日(金)まで

ホテルロビーに設置のクリスマスツリー、地下1階サンクンガーデンのイルミネーションは絶好のフォトスポット。「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」といったお客様に向けて、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4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、1番人気の「生デコレーションケーキ」に新たに直径12cmのカップル向けの小さなサイズをご用意。「ブッシュ・ド・ノエル」はチョコレートの配合をリニューアルし、リッチ感ある贅沢な味わいに。新作の「ヴェール・ピスターシュ」はベリーゼリーのゼリーを包み込んだピスタチオのムースの艶やかな緑色が美しい一品です。定番人気のタルトフロマージュは、生クリームでアレンジした「ホワイトフロマージュ」でお届けいたします。



ホテルの味をご家庭で。前菜からメインまで盛り込んだデリカを拡充

デリカテッセンを拡充してご用意いたしました。ボリュームの違う2種類のオードブル盛り合わせ「ノエルオードブル」「ファミリーオードブル」のほか、お子様にも喜ばれる海老フライや若鶏の唐揚げなど温製料理も取り入れた「クリスマスパーティープレート」がラインアップ。毎年好評のホテルの名物、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】クリスマススイーツプレート&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をカフェ「レックコート」にて12月1日(日)~25日(水)の25日間限定で提供いたします。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。本年はサンタクロースを模した苺のせた栗のミルフィーユ、ミニブッシュ・ド・ノエル、バタークリームを挟んだミトン型のマカロンなど7種類のスイーツが賑やかに並びます。

また同期間で、魚料理と肉料理をワンプレートでお楽しみいただける人気のメニュー「よくばりプレート」がクリスマス仕様「Saint nuit(サンニユイ)」として登場。



彩り豊かな3種の前菜、トリュフが香る茸のポターージュと続くコース仕立てでお愉しみいただけます。クリスマスイルミネーションが輝く河原町通りを眺めながら、聖夜の特別なひとときをレックコートでお過ごしてください。

このほか、12月20日(金)～12月25日(水)の期間、ホテル最上階17階のスカイレストラン「ピトレスク(フランス料理)・鉄板焼「ときわ」・「オリゾンテ(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。
<https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/all/239270/>

2024年ウイ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15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(水)までの館内クリスマス装飾は、1階ロビーの高さ約5mの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館内各所が華やかな雰囲気に包まれます。



《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】2024年12月14日(土)～12月25日(水)

*2024年11月1日(金)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3日前正午まで)

*12月23日(月)～25日(水)は一部商品を店頭販売予定

*パネトーネ、シュトーレンは12月1日(日)より販売開始。

【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/recommend-lec/243861/>

【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>

- **【New!】**生デコレーションケーキ(直径約12cm) / 4,400円
北海道産の小麦粉を使用したきめ細やかなジェノワーズと甘さ控えめな生クリーム。滑らかで贅沢な口どけをご堪能ください。
*直径約15cm 5,000円、直径約18cm 6,700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
くるみとオレンジコンフィチュール入りのしっとりしたブラウニーをベースに、やわらかなオレンジクリームとキャラメル香るミルクチョコレート、カカオ70%のビターチョコレートムースで包み込みました。くるみの食感がアクセントになった一品です。



ブッシュ・ド・ノエル

- 【New!】 ヴェール・ピスターシュ(直径約 12cm) / 4,400 円
アーモンド香るピスタチオ生地の上にベリーのゼリーとムースを包み込んだピスタチオムース。断面の華やかさもお楽しみください。



ヴェール・ピスターシュ

- ホワイトフロマージュ(直径約 15cm) / 3,700 円
定番人気のタルトフロマージュをクリスマス仕様にデコレーション。濃厚なクリームチーズと滑らかな生クリームのハーモニー。

<デリカテッセンほか>

- 【New!】 ノエルオードブル(約 2~3 名様用) / 4,000 円
アンコウのエスカベッシュ・サーモンマリネ・シーフードマリネ・ハーブチキンロール・コールミートなど全 7 品



クリスマスパーティープレート

- 【Renewal】 ファミリーオードブル(約 4~6 名様用) / 6,300 円
コールドローストビーフ・合鴨とオレンジパテ・シーフードマリネ・鯧のコレニション巻・サーモンマリネなど全 7 品

- 【New!】 クリスマスパーティープレート(約 4~6 名様用) / 8,000 円
ローストビーフ・フォアグラ入りミートパイ・海老フライ タルタルソース・蟹クリームコロッケ・ピスタチオとドライフルーツ入りロールチキンなど全 7 品

- ローストチキン 1 羽(約 3~4 名様用) / 5,000 円
- 国産牛ローストビーフ 約 1kg(約 4~5 名様用) / 46,000 円
- シュトーレン 約 22cm / 2,900 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。



シュトーレンとパネトーネ

- パネトーネ 直径約 10cm / 920 円
バターと卵をたっぷり使ったリッチな生地に 2 種類のドライフルーツを混ぜ込んだ、甘く柔らかなイタリアの伝統菓子パン。

◆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「サンタからの贈り物」 3,200 円
コーヒー または 紅茶付き

<内容>左上から

- サンタの莓が愛らしい栗のミルフィーユ
- ひんやり冷たいブリュレのアイス:カタラーナ
- リースをイメージしたエルダーフラワーのジュレをのせたピスタチオのムース
- ミニブッシュ・ド・ノエルと松ぼっくり型クランチ
- バタークリームを挟んだミトン型のマカロン など全 7 品



サンタからの贈り物

<https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/lec-court/recommend-lec/244452/>

- クリスマス特別コース「Saint nuit (サンニユイ)」 7,500 円

<内容>

- 聖夜の為に 三種前菜取り合わせ
- トリュフが香る茸のポタージュ
- 国産牛サーロインの網焼きと真鯛のポワレ
サーフアンドターフ クリスマスの装いで
- ピスタチオ、ホワイトチョコレート、苺のクリスマスケーキ
- パン または ライス
- コーヒー または 紅茶

【提供期間】 2024 年 12 月 1 日 (日)～12 月 25 日 (水)

【提供時間】 11:30～20:00 (L.O.)

【お問い合わせ】 Phone:(075)254-2517

<https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/lec-court/recommend-lec/244601/>



Saint nuit

◆ウイ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】 2024 年 11 月 15 日 (金)～2025 年 2 月 14 日 (金)

【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】 2024 年 11 月 15 日 (金)～12 月 25 日 (水)

【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 (水)までは、高さ約 5m のクリスマスツリーのほか、ロビー大階段や正面玄関なども装飾。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:岡田

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