

2025年4月22日
ホテルオークラ京都

6月7日は創立記念日 直営レストランで創立祭特別メニューを5月1日より提供

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、6月7日のホテル創立記念日に合わせ、「創立祭」をテーマに2025年5月1日(木)から6月30日(月)まで館内の直営レストラン7店舗でそれぞれの店舗の特色をいかした「創立祭特別メニュー」を提供いたします。

ホテル最上階に位置するトップラウンジ『オリゾンテ』では、「パリソワール」や「シーフードマカロニグラタン」「スパゲティーナポリタン」「ハンバーグステーキ デミグラスソース」などの本格的なフランス料理から広く親しまれてきた欧風料理、日本生まれの洋食までをbuffet形式でご提供します。カフェ『レックコート』では、「ミックスフライ」や「プリン ア・ラ・モード」「復刻版チーズケーキ」など懐かしのホテル洋食メニューをご用意します。このほか、フランス料理、鉄板焼、京料理、中国料理、ベーカリーでも特別メニューをご用意しています。

1888年の創業より2025年で137年目を迎え、「食のホテルオークラ京都」と称される自慢の味の数々を、この機会にお楽しみいただければと考えております。

《創立祭について》

ホテルオークラ京都では、1927年6月7日に株式会社 京都ホテルが創立されたことにちなみ、2016年より6月7日を創立記念日と定め、記念メニューなどを販売してまいりました。ホテルがこれまで歩んできた137年の歴史、受け継がれてきた伝統とおもてなしのこころを込めた、期間限定の特別メニューをご提供します。



昭和初期の京都ホテル

《「創立祭特別メニュー」提供概要》

【期間】2025年5月1日(木)～6月30日(月)

※一部レストランで販売期間が異なります。

※スカイレストラン「ピトレスク」は金～日曜・祝日のみ営業、京料理「入舟」は月曜定休

【対象レストラン】

スカイレストラン「ピトレスク」、トップラウンジ「オリゾンテ」、鉄板焼「ときわ」、京料理「入舟」、カフェ「レックコート」、中国料理「桃李」、焼きたてパン「パネッテリア オークラ」

創立祭フェアbuffetより
鯛のカルパッチョ・パリソワール・カプレーゼ

●「創立祭フェアbuffet」(提供場所:17階 トップラウンジ「オリゾンテ」)

【期間】

2025年5月1日(木)～6月30日(月)

【時間】

ランチ:平日 11:30～13:30(L.O.) /

土・日・祝日 (1部) 11:30～13:00 (2部) 13:30～15:00 ※2部制

ディナー:土・日・祝日 17:30～19:30(L.O.)

【料金】

ランチ:平日 5,500円 / 土・日・祝日 6,000円

ディナー:土・日・祝日 8,500円

【メニュー】

鯛のカルパッチョ 昆布茶マリネ・パリソワール・カプレーゼ・

シーフードマカロニグラタン・スパゲティーナポリタン・

ハンバーグステーキ デミグラスソース・ローストビーフ(土・日・祝日のみ)ほか

創立祭フェアbuffetより
ハンバーグステーキ・
スパゲティーナポリタン

●懐かしのホテル洋食シリーズ(提供場所:1階 カフェ「レックコート」)

【期間】

2025年5月1日(木)～6月30日(月)

【時間】

10:00～20:00(L.O.)

【価格】

・「ミックスフライ 2種のタルタルソース添え」 3,800円

海老・帆立貝柱・白身魚・鶏ささみのフライにサラダを添えたひと皿。特製のタルタルソースとトマト麴を使った2種類のタルタルソースでお楽しみください。

※パン または ライス、コーヒー または 紅茶付き

・「こだわりのプリン ア・ラ・モード」 2,800円

美山の平飼い卵に牛乳、宇治抹茶など、京都府産の材料にこだわったプリンが主役の「プリン ア・ラ・モード」。色とりどりの10種類のフルーツと一緒にどうぞ。

※抹茶プリン または カスタードプリンより選択、コーヒー または 紅茶 付き

・昭和のレシピをもとに再現

「復刻版チーズケーキ」 1,500円(消費税込み/直径約12cm)

昭和30年代のレシピをもとにしたスフレチーズケーキ。

エダムチーズと中に散りばめられたレーズンで深みを加えております。

デンマーク産のクリームチーズをたっぷり使ったしっとりなめらかな味わいです。

※テイクアウト商品



「ミックスフライ 2種のタルタルソース添え」



「抹茶プリン ア・ラ・モード」



「復刻版チーズケーキ」

●創立祭特別コース「麒麟」(提供場所:地下1階 中国料理「桃李」)

中国料理「桃李」の人気メニュー全8品のコースをご用意。ふかのひれの姿煮込みや北京ダックのほか、旬を迎えるそら豆や、スナッフえんどうと炒めた帆立貝柱、爽やかなマンゴーの風味を添えた海老のマヨネーズソース和え、宇治抹茶のソースがアクセントとなった杏仁豆腐など料理長 竹野の趣向を凝らしたメニューをご堪能ください。

【期間】

2025年5月1日(木)～6月30日(月)

【時間】

ランチ: 11:30～14:30(L.O.) / ディナー: 17:30～20:00(L.O.)

【価格】

1名様 17,000円

【コース内容】

- ・冷菜盛り合わせ
- ・ふかのひれの姿煮込み ワンタン添え
- ・北京ダック
- ・帆立貝柱と季節野菜の炒め
- ・海老のマヨネーズソース和え マンゴー風味
- ・牛フィレ肉のステーキ 黒胡椒ソース
- ・かに肉入り炒飯
- ・究極の宇治抹茶杏仁豆腐



創立祭特別コース「麒麟」

●「カネル」(提供場所:地下2階 焼きたてパン「パネッテリア オークラ」)

シナモンクリームをブリオッシュ生地で巻き上げた「カネル」を復刻販売いたします。

平成にかけて親しまれた懐かしの味をお楽しみください。

【期間】

2025年5月1日(木)～6月30日(月)

【価格】 420円(消費税込み)

※上記はテイクアウト価格です。 イートインの場合は金額が異なります。



「カネル」

●「創立祭特別コース」(提供場所:17階 鉄板焼「ときわ」)

きめ細かな霜降りと、香りのよい脂、甘みのある赤身が特徴の米沢牛をメインに、旬の初鰹を使った前菜、梅の酸味とバターのコクをかき混ぜたソースで提供するオマール海老の鉄板焼をご用意します。米沢牛のリブローズを鉄板で焼きながら大葉、茗荷、ねぎなどの薬味とともに巻き上げる焼きしゃぶロールにも注目です。前菜からデザートまで全10品をシェフの妙技とともにどうぞ。

【期間】

2025年5月7日(水)～6月30日(月)

【時間】

ランチ: 11:30～14:30(L.O.) / ディナー: 17:30～20:00(L.O.)

【 価 格 】

1名様 28,000円

【コース内容】

- ・初夏のタタキ 土佐酢ジュレ 初夏野菜とともに
- ・オマール海老の鉄板焼 梅バターソース
- ・米沢牛リブロースの焼きしゃぶロール 胡麻ポン酢ソース
- ・米沢牛ステーキ フィレ(60g) または サーロイン(80g)
- ・旬の焼野菜／サラダ／御飯／香の物／味噌汁／デザート



創立祭特別コースイメージ

●創立祭特別会席「八坂」(提供場所:6階 京料理「入舟」)

季節を味わい尽くす京料理「入舟」で初夏の旬味を堪能する会席をご用意。先付には柔らかに仕上げた鮑の酒煮に、枝豆の風味豊かな枝豆腐、うに、アスパラガスを添えて新緑を表現しました。旬を迎える穴子の御椀や鱈のお造り、さらにこの時期ならではの琵琶湖産 小鮎の塩焼は、骨まで召し上がれます。焚合せには、肉厚で脂との相性の良い賀茂なすと、絶妙な火入れで旨みをとじこめた黒毛和牛を白味噌あんでご提供します。仕上げには花山椒の香りがふわりと広がり、初夏の味覚に彩りを添えます。

【 期 間 】

2025年5月7日(水)～6月30日(月)

【 時 間 】

ご昼食:11:30～14:30(L.O.)／ご夕食:17:30～20:00(L.O.)

【 価 格 】

1名様 25,000円

【コース内容】

- ・先付 鮑酒煮 枝豆腐 うに アスパラガス
- ・御椀 穴子葛打ち 冬瓜 新牛蒡 柚子
- ・造り 四種盛り合わせ あしらひ一式
- ・凌ぎ 粽寿司 新生姜甘酢漬
- ・八寸 旬の口取り盛り合わせ
- ・焼物 琵琶湖産小鮎の塩焼 蓼おろし はじかみ 一寸豆
- ・焚合せ 賀茂なす 白味噌あんかけ 黒毛和牛 花山椒
- ・食事 新生姜御飯 三つ葉 焼海苔／留 椀／香の物
- ・水物／和菓子／抹茶



創立祭特別会席「八坂」より
穴子葛打ちの御椀(手前)
琵琶湖産小鮎の塩焼(奥)

●創立祭特別コース「ムニュ アニヴェルセル」

(提供場所:17階 スカイレストラン「ピトレスク」)

6月限定の特別コース「ムニュ アニヴェルセル」ではアミューズに鮎、前菜の毛蟹のほか、蝦夷アワビ、オマール海老、和牛とフォアグラなど豪華食材の共演をお楽しみください。それぞれの仕立ての随所に見えるシェフのこだわりは目にも楽しい一皿です。地元京都や近郊の旬の素材にこだわった逸品をコース仕立てでご用意しております。新緑映える東山の絶景とともに特別なひとときを演出いたします。

【 期 間 】

2025年6月1日(日)～6月29日(日)

【 時 間 】

ランチ:11:30～14:30(L.O.)／ディナー:17:30～20:00(L.O.)

【 価 格 】 1名様 26,000円

【コース内容】

- ・滋賀県安曇川の伏流水で育った鮎のセモリナ粉フリット
- ・毛蟹とガスパチョ キャビア添え
- ・蝦夷アワビのポワレ ジロル茸添え
- ・優しく火を入れたオマール海老 グリーンアスパラガスとムースのシャルロット
- ・和牛フィレ肉とフォアグラ“ロッシェーニ風”
- ・おすすめフロマージュ
- ・ホテルオークラ京都シェフパティシエからのデザート 2025 初夏
- ・食後のお飲み物と小菓子



創立祭特別コース
「ムニュ アニヴェルセル」より
毛蟹とガスパチョ キャビア添え

※特記のない表示金額には消費税・サービス料を含みます。

※旬の食材を使用しておりますので、メニュー内容は変更になる場合がございます。

※リリースの内容は発表現在のもので、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／E-mail: t-okada@kyotohotel.co.jp