



ホテルオークラ京都

創業135周年記念

# ウインタープラン

2023年11月1日(水)~2024年2月29日(木)

除外日:2023年12月31日~2024年1月3日

忘年会や新年会にも。プロフェッショナルが揃うホテルの安心プラン

ご利用人数 オンテーブルスタイル または コース:30名様~ / 立食・着席buffeスタイル:40名様~

取りわけ料理が目の前に  
オンテーブルスタイル

優雅な雰囲気でお食事を楽しむ  
コース(フランス料理・中国料理)

自慢の美食とシェフのパフォーマンス  
立食・着席buffeスタイル

**A** ¥9,500

- ・オンテーブルスタイル  
(洋食・中国料理)

**B** ¥11,500

- ・フルコース  
(フランス料理・中国料理)
- ・立食・着席buffeスタイル

**C** ¥15,000

- ・フルコース  
(フランス料理・中国料理)
- ・立食・着席buffeスタイル

**D** ¥9,000

- ・オンテーブルスタイル  
(洋食・中国料理)
- \*祝日は対象外

〳月~水曜\*限定プラン〵

全プラン  
フリードリンク付き

ビール/ソフトドリンク/  
ノンアルコールビール

+

A・B・Dプランは**2アイテム** Cプランは**3アイテム** を以下からセレクト  
ワイン / ウイスキー / カクテル / 日本酒 / 焼酎 / 紹興酒  
(ハイボール)

ドリンクオプション  
フリードリンクアイテム追加

右より**2アイテム**をセレクト ワイン / ウイスキー / カクテル / 日本酒 / 焼酎 / 紹興酒 **¥550**  
(ハイボール)

【創業135周年記念】ご利用特典

- 50名様以上でご利用の場合  
乾杯用スパークリングワインプレゼント
- 40名様以上でマイク1本無料  
60名様以上でマイク2本無料
- ご挨拶用ポータブルステージ無料



開宴を  
華やかに

食事券は  
ゲームの  
景品にも!

B・Cプラン限定特典

- 60名様以上でご利用の場合  
レストランペアランチ券1枚プレゼント  
(オリジナル・平日 または 桃李・オーダーバイキング)



ホテルオークラ京都 総料理長  
中田 肇

1978年に大成観光株式会社(現・株式会社ホテルオークラ)入社、ホテルオークラ総料理長小野正吉氏に師事。フォレスト・イン昭和館を経て、2009年にホテルオークラ東京洋食調理総料理長、2011年にホテルオークラ神戸洋食調理総料理長に就任。2018年度西洋料理部門「神戸マイスター」認定。2023年に株式会社京都ホテル取締役ホテルオークラ京都総料理長就任。一般社団法人日本エスコフィエ協会正会員。一般社団法人全日本司厨士協会役員。



# A プラン ￥9,500

オンテールスタイル | 洋食

- ・前菜の盛り合わせ
- ・茸のポターージュ カプチーノ仕立て
- ・姫鯛のポワレ アスパラガスのエチューベとモデナ産バルサミコのソース
- ・ローストポーク ディアブル風
- ・伝統的なデミグラスソースと温野菜添え
- ・シェフパティシエによる季節のデザート
- ・コーヒー
- \*プラス¥1,350で握り寿司3貫を追加



# D プラン ￥9,000

オンテールスタイル | 洋食

- ・前菜の盛り合わせ
- ・オニオングラタンスープ
- ・鰯のミラノ風ソテー 彩り野菜のリゾットと貝の旨味のトマトソース
- ・ポークフィレ肉のベーコン巻ロースト 温野菜と茸のソース
- ・シェフパティシエによる季節のデザート
- ・コーヒー
- \*プラス¥1,350で握り寿司3貫を追加

AプランとDプランの中国料理のメニュー詳細は担当にお問い合わせください。



ウェブでのお申し込み、オンライン打ち合わせも

このほかのプランや  
プランニングのコツも掲載!

公式サイトはこちら ▶



# B プラン ￥11,500

フルコース | フランス料理

- ・ワルツを奏でる前菜の取り合わせ
- ・白身魚、レーズン、野菜のエスカベッシュ/焼きたての小海老のタルトレット/薔薇に見立てたサーモンマリネ
- ・季節野菜のポターージュ ガルビュール風
- ・白身魚のポワレ ほうれん草のソテーとトマトのクリームソース
- ・牛ロース肉の網焼き 温野菜とじっくり炒めた玉ねぎのオリエンタルソース
- \*プラス¥1,350で牛肉を国産牛に変更
- ・シェフパティシエによる季節のデザート
- ・コーヒー



フルコース | 中国料理

- ・冷菜の盛り合わせ
- ・蟹肉と干し貝柱入りふかのひれのスープ
- ・飲茶3種盛り合わせ
- ・白身魚のニンニク風味蒸し
- ・海老と野菜の炒め
- ・黒酢の酢豚
- ・五目焼飯とザーサイ
- ・杏仁豆腐

立食・着席ブッフェスタイル

- ・前菜取り合わせ
- ・彩りサラダバー
- ・野菜と卵のスモールカットサンドイッチ
- ・白身魚のグリル ピストソース
- ・シーフードのグラタン 温野菜添え
- ・スモールステーキ 和風ソース
- \*プラス¥1,350でローストビーフのカービングサービスに変更または 握り寿司(桶)を追加
- ・グリルチキン 柚子胡椒風味
- ・豚の角煮 季節の野菜添え
- ・野菜カレー
- ・バレンシア風バエリア
- ・シーフードの塩焼きそば
- ・小さなケーキとグラスに入れたデザート各種
- ・フルーツ
- ・コーヒー
- ・紅茶



ブッフェスタイルオプションメニュー  
コーナー対応(40名様より)

# C プラン ￥15,000

フルコース | フランス料理

- ・ワルツを奏でる前菜の取り合わせ
- ・薔薇に見立てたサーモンマリネ
- ・野菜のアスピック小海老のマリネ添え
- ・マスカルポーネとドライフルーツを詰めたシュークリーム
- ・トリュフが香る茸のポターージュ カプチーノ仕立て
- ・真鯛のパイ包み焼き アスパラガスと青豆 レタスのフランセーズ風 サフランが香るクリームソースとともに
- ・国産牛のローストビーフ わさびと温野菜 和風ソースとともに
- ・シェフパティシエによる季節のデザート
- \*プラス¥1,350で3種フルーツ盛り合わせを追加
- ・コーヒーと小菓子



フルコース | 中国料理

- ・冷菜の盛り合わせ
- ・ふかのひれの姿入り蒸しスープ
- ・鯛の唐揚げユーリンソース 食べる辣油のせ
- ・まるごと鮑の中国黒豆蒸し
- ・海老と野菜のXO醬炒め
- ・やわらか角煮の黒酢ソース
- ・海の幸入り焼飯とザーサイ
- ・究極の杏仁豆腐

立食・着席ブッフェスタイル

- ・シーフードカクテルとアミューズの取り合わせ
- ・スモークガス風 前菜取り合わせ
- ・チーズ各種とパン
- ・彩りサラダバー
- ・ローストビーフとスモークサーモンのサンドイッチ
- ・真鯛と天使海老のポワレ オマール海老とトマトのソース
- ・魚介のフイヤーベス風
- ・牛肉の鉄板焼き【コーナー】
- ・豚の角煮 季節野菜添え
- ・ビーフストロガノフ
- ・バレンシア風バエリア
- ・茶そば とろろ 海苔
- ・小さなケーキとグラスに入れたデザート各種
- ・フルーツ
- ・コーヒー
- ・紅茶
- \*プラス¥1,350で握り寿司(桶)を追加



- ・かけそば | 有喜屋そば ..... ¥759
- ・月替そば | 有喜屋そば ..... ¥822

ご利用はお食事開始から2時間まで(延長30分ごとに¥550)。表示金額は1名様料金、消費税・サービス料を含みます。都合により、内容を変更する場合がございます。写真はすべてイメージです。