

集う懐かしい顔ぶれに、思い出話で笑顔があふれます。



ホテルオークラ京都 創業135周年記念

同窓会プラン

2023年6.1(木)~2024年3.31(日)

ご利用人数 30名様~ / 立食・着席ブッフスタイル:40名様~

「食のホテルオークラ京都」と称される美食をバラエティー豊かなお食事スタイルで。
大切な時間を過ごした仲間たちと、思い出を語り絆を深める、心温まる時間をお過ごしください。

ホテル洋食の味わい

お弁当

自慢の美食を選んで賑々しく

立食・着席ブッフスタイル

取りわけ料理が目の前に

オンテールスタイル

優雅な雰囲気でお食事を楽しむ

フルコース

1.お料理プランをお選びください

A ¥5,300

平日の昼限定
洋食弁当

メニュー例

スモークサーモン レモン添え / グリーン
サラダ / 鴨肉のコンフィ / 蛸のトマト /
海老のスペイン風ソテー / サーモン
クリームコロッケ トマトソース / 白身魚の
グリルピストソース / 若鶏の唐揚げ /
牛肉の赤ワイン煮込み / 3種温野菜、
ポテトグラタン / 俵型茸のピラフ

B ¥7,500

オンテールブッフ(洋食・中国料理)
立食・着席ブッフ(洋食)

メニュー例 | オンテールブッフ

- オードヴル3種 盛り合わせ
- 南瓜のクリームスープ
- 烏鰆の塩麹漬けオープン焼きに
季節野菜飾り バターソース添え
- 牛肉の赤ワイン煮込み 季節の野菜と
マッシュポテトとともに
- 小巻寿司桶
- シェフパティシエお薦めデザート
- コーヒー
- 自家製各種パン

C ¥9,500

フルコース(フランス料理)
オンテールブッフ(中国料理)

メニュー例 | オンテールブッフ

- 冷菜の盛り合わせ
- 蟹肉と干し貝柱入りフカヒレスープ
- 白身魚の中国黒豆風味蒸し
- 烏賊と野菜のXO醤炒め
- 海老と玉子のチリソース 野菜添え
- 黒酢の酢豚
- 五目焼き飯とザーサイ
- 杏仁豆腐

*冷菜は個々盛で提供いたします

D ¥10,500

フルコース(フランス料理)

メニュー例 | フランス料理

- 宴の初めに 新鮮海の幸とブロッコリーの
テリーヌ仕立て、小さいサラダとオーロラ
ソースを添えて
- 人参のポタージュスープ
タピオカを浮かべて
- ちりめんじゃこと胡麻をまとった真鯛の
ポワレ 白葱のグリエ 赤万願寺クリーム
ソース
- 特選牛フィレ肉のポワレ バルメザンチーズ
グラタン 伝統の赤ワインソースとともに
- シェフパティシエお薦めデザート
- コーヒー
- 自家製各種パン

2.フリードリンクプランをお選びください

A ¥1,000

ソフトドリンク

B ¥1,500

ソフトドリンク・
ノンアルコールビール

C ¥2,000

ビール・ソフトドリンク・
【焼酎・ウイスキー・ワイン】より1種

D ¥2,500

ビール・ソフトドリンク・
【日本酒・焼酎・ウイスキー・ワイン】より3種

同窓会プラン 特別ご優待

集合写真のご優待

集合写真(八つ切り・タイトル入り・即日仕上げ)

20枚以上ご注文で 1枚あたり ¥1,650(消費税込)

※スタジオは定員80名様まで
宴会場での撮影も承ります(別途料金)



宿泊のご優待

最優遇料金より

10%OFF

除外日:2023年7/16・8/16・12/31・2024年1/1~1/3



ご利用はお食事開始から2時間まで(延長30分ごとに¥500)。プラン料金は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。