

Since
1888

京都ホテルオークラ・デリシャスデイズ 2021.11/1 MON. - 12/30 THU.

DELICIOUS DAYS

美食の冬支度、はじまります。
旬味が彩る至福の時間を。



八坂より 蟹のみぞれ鍋

6F

初冬の京都に深く染み入る
素材の旨みを慈しむ逸品ぞろい

ご昼食	「入舟弁当」	¥5,000 (¥6,050)
	「四季会席」	¥7,000 (¥8,470)
会席	「高雄」	¥10,000 (¥12,100)
	「入舟会席」	¥13,000 (¥15,730)
単品料理	初冬の味覚 ふぐ、蟹を愉しむ 「八坂」	¥17,000 (¥20,570)
	伝統の逸品『季節の御椀』 「蟹真丈と蕪の御椀」	¥3,000 (¥3,630)

※旬の食材を使用しておりますので、料理内容は変更になる場合がございます。



「八坂」より
ふぐの造り、蟹真丈と蕪の御椀

ふんわりと優しい滋味が広がる蟹真丈の御椀。入舟自慢の出汁に染み出す、蟹の豊潤な旨み、季節野菜の甘さと香りが優美な逸品です。ふぐの造りには、特製のホン酢、もみじおろしを添えて。



6F 京料理 入舟

〈営業時間〉ご昼食 11:30～14:30 (L.O.)
ご夕食 17:30～20:00 (L.O.) ※ご予約制

〈ご予約・お問い合わせ〉内線1601 TEL.075-254-2537



京都ホテルオークラの直営レストランおよび宴会場は、京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度の認証店です。
お客様および従業員の健康と安全を考慮したガイドラインに則して営業しております。何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。
また、掲載している内容を変更させていただく場合がございますので、予めご了承ください。

京都 ホテルオークラ

2022年1月、ホテルオークラ京都に名称を変更いたします。

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 地下鉄東西線「京都市役所前駅」直結
TEL.075-211-5111 (代表) <http://www.hotel.kyoto/okura/>

B2

冬食材と美味しいコラボ
柚子と蓮根の2つの味を

テイクアウト

柚子ピューレを加えた練乳クリームと
爽やかな柚子ジャムを
ふんわり生地で包みました

①「柚子ドーム」 ¥216(税込)

ハリッサを絡めた蓮根、
ボロネーゼソースが
全粒粉の風味と相性抜群

②「蓮根のタルティース」 ¥280(税込)

- 毎月2日は「食パンの日」
こだわりの食パン2種類が20%OFF
- 毎月12日は「パンの日」人気商品4種類が20%OFF



2F

ロマンチックな
季節に贈る
驚きを秘めた
スイートカクテル花束を思わせる香り。
白ワインをベースにバラシロップを加えた
甘く華やかな口あたりです。

①「フローラルブーケ」

グラスの中にチョコのギフトが。
アイリッシュウイスキーが薫る
大人のショコラスイーツです。

②「プロンタナス」

各 ¥1,500(¥1,815)



B2 焼き立てパン パネッタリア オークラ

〈営業時間〉10:00～18:00

※パネッタリア オークラでは、サービス料はいただいておりません

〈お問い合わせ: 内線1071〉TEL.075-254-2545



2F バー チップペンデール

〈営業時間〉17:00～23:00(L.O.) ※カバーチャージ 1名様¥330(税込)

〈お問い合わせ: 内線1270〉TEL.075-254-2541

2021 KYOTO HOTEL OKURA CHRISTMAS SELECTION

12/1(水) ▶ 12/25(土)

ご予約
承ります

ホテルメイドの豪華な洋食を、おうちパーティーの主役に

- ①「ローストチキン」 1羽 ¥4,104(税込)
- ②「生デコレーションケーキ」 直径約15cm ¥4,158(税込)
- ③「ブッシュ・ド・ノエル」 約16cm ¥3,996(税込)
- ④「ノエル・ルージュ」 直径約18cm ¥3,564(税込)
- ⑤「シュトレン」 約20cm ¥2,376(税込)
- ⑥「パネトーネ」 直径約10cm ¥916(税込)
- ⑦「国産牛ローストビーフ」 1kg ¥29,160(税込)
※写真は3kgイメージ
などホテルメイドの逸品をぜひ。

このほかのケーキ、惣菜のラインアップや
Web予約限定のボトルスパークリングワイン付き
「京都ホテルオークラ クリスマスパーティーセット」
¥30,000(税込)の詳細・ご予約はこちら

11/1(月) ▶ 12/30(木) GINORI 1735
GINORI 1735
コラボレーション
アフタヌーンティー
vol.1 イタリアの旅路

イタリアのラグジュアリーライフスタイルブランド
「ジノリ 1735」とコラボレーション。落ち着いた重厚な空間で全17種類のドルチェやセイブリーをご堪能ください。

1名様 ¥5,000(¥6,050)

〈会場〉2F バー チップペンデール 〈時間〉13:00～14:30 / 15:00～16:30
2日前までのご予約制 / 2部制 各90分 / 回数組数限定

〈ご予約・お問い合わせ 10:00～20:00〉 TEL.075-254-2541

2022 京都ホテルオークラの おせち料理

一年の始まりを彩る祝いの宴に

和・洋・中 多彩な素材を愉しめる

「三重おせち料理」 ¥51,840(税込)

早期予約特典は
11月30日(火)申し込み分までそのほかの商品ラインアップ、
ご予約はこちら

三重おせち料理

One Harmony

入会金・年会費無料の会員プログラム



※()内の表示金額には、消費税10%とサービス料10%を含みます。表示金額は、1円未満を切り捨て表示しております。レジ金額と差異の出る場合がございますので、予めご了承ください。※写真はすべてイメージです。※11月1日(月)から12月30日(木)までのご案内です。営業状況はホテル公式サイトをご覧ください。※併用いたできない割引券・クーポン券がございますのでご予約・ご利用時係にご確認ください。※食材の仕入れ状況などにより、表記地以外の食材を使用させていただく場合がございます。

