

京都ホテルオークラ

忘・新年会プラン



2018.11.12《月》
～2019.2.28《木》

除外日：2018.12.31～2019.1.3

20名様より承ります

立食 or 着席スタイルは40名様より



A | ビュッフェ (オンテールスタイル) ￥8,000

B | ビュッフェ (オンテールスタイル / 立食 or 着席スタイル) ￥9,000

C | ビュッフェ (オンテールスタイル / 立食 or 着席スタイル)
フランス料理 (コース) ￥10,000

A・B・C共通 フリードリンク ビール・焼酎・ワイン・ソフトドリンク

D | 【創業130周年記念プラン】フランス料理 (コース) ￥13,000

フリードリンク ビール・日本酒・焼酎・ワイン・カクテル・ソフトドリンク

E | 中国料理 (コース) ￥8,000

フリードリンク ビール・紹興酒・ソフトドリンク

50名様以上
11・12月の月・火曜日 限定 ビュッフェ (オンテールスタイル) ￥7,000

除外日：1/1、1/14、2/11

フリードリンク ビール・焼酎・ワイン・ソフトドリンク

ご利用はお食事開始から2時間まで。(延長30分ごとに¥500) 表示金額は1名様料金、税・サービス料を含みます。写真はすべてイメージです。
特典のオリジナル食事券プレゼントの重複適用はいたしかねます。



京都ホテルオークラ 総料理長 善養寺 明

1973年大成観光株式会社(現株式会社ホテルオークラ)に入社、フランス料理「ラ・ベル・エボック」オープニングメンバー。25年にわたりホテルオークラ総料理長小野正吉氏に師事。グアムホテルオークラ、ホテルオークラ神戸、ホテルオークラ東京ベイを経て、2011年にホテルオークラ東京洋食調理総料理長就任。2016年3月に株式会社京都ホテル取締役京都ホテルオークラ総料理長就任。一般社団法人日本エスコフィエ協会理事。公益社団法人全日本司厨士協会、日本ラ・シェース・デ・ロティスール協会所属。

特典

- 50名様以上で乾杯用のドリンク
「創業130周年記念ラベルスパークリングワイン」をプレゼント (A、E、11・12月の月・火曜日限定プランのぞく)
- 40名様以上でマイク1本、60名様以上で2本無料レンタル
- ご挨拶用ポータブルステージ無料レンタル

【創業130周年 記念特典】

- 50名様以上で
下記より1点をプレゼント
①「創業130周年記念ラベル
スパークリングワイン」1本
②トップラウンジ オリジナル
ランチバイキング ペア食事券 1組



- 30名様以上で
創業130周年記念プランのご利用で、
ディナーバイキングペア食事券 1組をプレゼント

※ご希望によりノンアルコールビールをご用意

Party Plan Menu

A ¥8,000

ビュッフェ (オンテールスタイル)

- ・オードヴル 3種盛り合わせ
- ・ベーコンと季節野菜のスープ ベリゴール風
- ・サーモンのマリネの胡麻包み焼き
ハーブバターソース添え
- ・特選牛舌肉の赤ワイン煮込みにスイユと季節野菜を添えて
ポルトワイン香るソースとともに
- ・茶碗蒸し
- ・シェフパティシエお薦めデザート
- ・コーヒー

D 創業130周年 記念プラン ¥13,000

フランス料理 (コース)

- ・サーモンマリネと鰯の菜園野菜の
モザイクテリーヌ サラダ添え
クーリートマトソース
- ・滑らかな京都産蕪のクリームスープ
- ・新鮮真鯛の白ワイン蒸し
金時人参のビュレとクリーミーなサフランソース添え
- ・牛フィレ肉のボワレと牛舌肉の赤ワイン煮
ポルト風味ソース
- ・グリーンサラダ アンディーヴ添え
- ・シェフパティシエお薦めデザート
- ・コーヒーと小菓子
- ・自家製各種パン



オプションメニュー

メニューの変更

肉料理をステーキのフランベサービスに
(40名様以上のコースプラン限定) ¥1,300
デザートにケーキビュッフェに(40名様より) ¥1,000

メニューの追加

「有喜屋」そば(40名様より/コーナー対応可)..... ¥600
季節の天婦羅(40名様より/コーナー対応可)..... ¥1,500
中国料理「桃李」汁そば(40名様より) ¥1,000
北京ダック ¥1,500



フリードリンクアイテムの追加

日本酒・焼酎・ワイン・ウイスキー・カクテル・フィズ
から2種 ¥600

B ¥9,000

ビュッフェ (オンテールスタイル)

- ・肉の柔らか煮とレンズ豆のテリーヌ サラダ添え
- ・甘い人参のクリームスープ
真珠に見立てたタピオカを浮かせて
- ・新鮮真鯛のパルメザン風味焼き
蛤の旨みソース サフランの香り
- ・牛フィレ肉のボワレと牛舌肉の赤ワイン煮
ポルト風味ソース
- ・グリーンサラダ アンディーヴ添え
- ・小巻寿司桶 または 茶碗蒸し
- ・シェフパティシエお薦めデザート
- ・コーヒー

ビュッフェ(立食 or 着席スタイル)《40名様より》

- ・シェフお薦めのオードヴル 3種の味わい
- ・シーザーサラダ
- ・カジキ鰯のカルパッチョ
- ・海の幸の取り合わせ
スタイリッシュなスプーンに盛り付けて
- ・各種サンドイッチ盛り合わせ
- ・サーモンのマリネの胡麻包み焼き
ハーブバターソース添え
- ・魚介類入り洋風茶碗蒸し
- ・白身魚と帆立貝のソテー プロヴァンスの香り
- ・ローストビーフ カーヴィングサービス
- ・特選牛舌肉の赤ワイン煮込みにスイユを添えて
ポルトワイン香るソースとともに
- ・パスタ料理 シェフスタイル
- ・季節野菜のオークラカレー
- ・シェフパティシエお薦めデザート
- ・季節のフルーツ盛り合わせ
- ・コーヒー または 紅茶



E ¥8,000

中国料理 (コース)

- ・冷菜の盛り合わせ
- ・五目ふかのひれのスープ
- ・鶏のバリバリ揚げ 梅ソース
- ・まるごと鮑の黒豆蒸し
- ・海老と季節野菜のXO 醬炒め
- ・黒酢の肉団子
- ・五目焼飯とザーサイ
- ・杏仁豆腐

C ¥10,000

ビュッフェ (オンテールスタイル)

- ・和風オードヴル 3種盛り合わせ
- ・リゾットを詰めたヤリイカのトマト煮込み 冬野菜添え
- ・新鮮鯛の網焼きに旬野菜を添えて
ヴェルモットの香るソース
- ・牛フィレ肉のボワレ 季節の香り
茸のソテーを添えて 伝統の赤ワインソース
- ・グリーンサラダ アンディーヴ添え
- ・小巻・手まり寿司桶 または 茶碗蒸し
- ・「有喜屋」季節のそば
- ・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

ビュッフェ(立食 or 着席スタイル)《40名様より》

- ・シェフお薦めのオードヴル 3種の味わい
- ・シーフードサラダ エイドリアン風
- ・セレクトチーズの盛り合わせ バゲット添え
- ・鯛の塩パイ包み焼き ビストソース添え
- ・スペイン風海老のスパイスソテー
- ・仔羊肩ロースのロースト パセリとガーリックの香り
シェフのカーヴィングサービス
- ・特選牛の鉄板焼き 和風コンディメント添え
- ・米沢豚の照り焼き風ロースト
はちみつとしょうがの香り
- ・ビーフシチュー 季節の野菜とマッシュポテト添え
- ・ラザニア ボロネーズ
- ・ビーフストロガノフ
- ・小巻寿司桶
- ・「有喜屋」季節のそば
- ・シェフパティシエお薦めデザート
- ・季節のフルーツ盛り合わせ
- ・コーヒー または 紅茶

フランス料理 (コース)

- ・赤パプリカのムース グラス仕立て
蟹の湯葉巻きロール
新鮮真鯛のタルタル仕立て コンディメント添え
- ・ホワイトアスパラガスのクリームスープ
抹茶のカプチャーノのせ
- ・寒鰯のボワレにチーズの香りをのせて
ヴェルモットの香るソース
- ・牛フィレ肉のロースト 各種茸のソテーを添えて
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

50名様以上 11・12月 月・火曜日 限定 ¥7,000

ビュッフェ (オンテールスタイル)

- ・イタリア アンティパスト 3種盛り合わせ
- ・コンスープ
- ・寒鰯の西京味噌漬のオープン焼きに
黒米リゾットと季節野菜飾り
- ・仔牛のフリカデルベーコン巻き
アルプフェラソース
- ・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

旬の食材を使用しておりますので、メニュー内容が変更となる場合がございます。

ご予約・お問い合わせ

京都ホテルオークラ セールズ課(9:00~19:00) TEL.075-211-5123/TEL.075-254-2506
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 <http://www.hotel.kyoto/okura/>

