



ウェブ申し込み
オンラインでの
打ち合わせOK♪

京都ホテルオークラ

謝恩会プラン

2022年2.1(火)~2022年3.31(木)

学生生活最後の思い出づくりを、心をこめたおもてなしでお手伝い。

ご利用人数:20名様~ ※テイクアウト:5個~/デリバリー10個~

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)

指定の場所にお届けOK
テイクアウト・デリバリー

Aプラン ●オンテーブルスタイル ￥8,500

Bプラン ●オンテーブルスタイル
●コース(フランス料理) ￥10,000

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。

プランに含まれるフリードリンク 全8アイテム

ビール、オレンジジュース、アップルジュース、烏龍茶



カクテル(カンパリ・カシス・ジン・梅酒の4種より2アイテム)、
ノンアルコール(カシス・ライチ・ピーチのシロップをベースとした3種より2アイテム)

ご希望により ノンアルコールビール、コーラ、ジンジャーエールをご用意

特典

- 乾杯用のスパークリングワインプレゼント
- マイク1本無料/60名様以上でマイク2本を無料レンタル
- 仮設ステージ無料レンタル
- ビンゴゲームセット無料レンタル(台数限定)
- Bプラン限定
50名様以上でご利用の場合、
ホテルペアランチ食事券1組をプレゼント



開宴を
華やかに

ビンゴ
ゲームの
景品にも!

増やせるドリンクアイテム

フリードリンク 2アイテム追加 ￥500

ワイン/ウイスキー/焼酎/日本酒/カクテル2種

謝恩会プラン 特別ご優待

◆ 貸衣裳

TAKAMI BRIDAL

振袖一式 ※草履・バッグ付き	特別料金	¥77,000~
小振袖	特別料金	¥22,000~
袴	特別料金	¥11,000~

※いずれも着付用の小物(最大¥14,300分)付き

◆ 美容・着付

山野愛子美容室

振袖・袴お仕度	通常	¥30,800~ ▶	¥27,720~
---------	----	------------	----------

※ヘアセット・メイク込み 詳細はお問い合わせください

◆ フラワーギフト

日比谷花壇

花束10%OFF	通常	¥5,500~ ▶	¥4,950~
----------	----	-----------	---------

※¥5,500以上の商品が対象です

◆ 写真

アサスマ写真スタジオ

スタジオ記念写真(六つ切り)	
1ポーズ1枚仕上げ	特別料金 ¥15,840
1ポーズ1枚追加	特別料金 ¥9,900

集合写真(八つ切り・1枚あたり)

20枚以上ご注文で	¥1,650
30枚以上ご注文で	¥1,430
50枚以上ご注文で	¥1,210

※即日仕上げは別途1枚¥110にて承ります

◆ テイクアウトデザート

カフェ レックコート

「アップルパイの箱入り娘」	特別価格 ¥1,000
---------------	-------------

メッセージクッキーの追加は¥108にて承ります

表示金額は消費税を含みます。

◆ 宿泊

京都ホテルオークラ
からすま京都ホテル(四条烏丸)

期間内全日
最優遇料金より
5%OFF



A プラン

¥ 8,500

オンテールスタイル

オードブル盛り合わせ 春の装い／プロヴァンス風 野菜のスープ／真鯛のポワレ サフラン風味のリゾットと旬野菜添え トマト風味のソース／仔牛肉のポワレ 茸のフリカッセ添え 旬の野菜とともに／小巻寿司／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



B プラン

¥ 10,000

オンテールスタイル

春を装ったオードブル 3種の味わい 蛤のマリエール 蛸烏賊のマリネ アスパラガスの生ハム巻き／季節の10種野菜のヴルーテスープ ガルビュール風／ベンネ ペペロンチーノ／鯖のパルメザン風味焼き 蛤の旨み ソースサフランの香り／牛フィレ肉のブチステーキ カフェド・パリに旬の菜の花添え 伝統の赤ワインソースとともに／小巻寿司／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

オプションメニュー（一例）

- | | | |
|------|----------------------------------|--------|
| 洋食 | 厳選フランス産 熟成チーズ盛り合わせ … | ¥1,200 |
| | オークラ特製 たらば蟹入り
オリエンタルカレー …………… | ¥1,300 |
| 和食 | 海老と春野菜の天ぷら …………… | ¥1,200 |
| 中国料理 | 黒酢の酢豚…………… | ¥1,000 |

コース（フランス料理）

- 新鮮真鯛のマリネ ロザース仕立て
野菜のジュリエースとハーブサラダ添え 2色のソースとともに
- 人参のポターージュスープ 真珠に見立てたタピオカを浮かべて
- 鯖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
- 特選牛フィレ肉のロースト
香草風味のマッシュルーム入りラヴィオリ添え 伝統の赤ワインソース
- シェフパティシエお薦めのデザート ● コーヒー ● 自家製各種パン



宴会プランナーご提案

パーティーを盛り上げる
オプション♪

詳細は
スタッフへ



♪ パーティーで感動が膨らむ ♪
「演出ムービー」



♪ 名入り・メッセージ入りOK ♪
「記念品・ギフト・プチギフト」



♪ 日比谷花壇プロデュース ♪
会場演出「フォトブース」



♪ 安心・安全に実施 ♪
「感染防止アイテム」各種

テーブル間隔・椅子の配置を考慮し通常の約半分の収容人数を目安にしております。また会場内の換気は定期的に行います。最大収容人数は270名を目安にしており円卓は5～6名掛けを上限とさせていただきます。イスの背もたれから、別のテーブルのイス背もたれ間を、1.0m空けてご用意をさせていただきます。宴会場のご利用状況により、上記目安の宴会場をご用意できない場合がございますのでご了承ください。ホテル玄関および各宴会場にアルコール消毒液を設置し、ご協力をお願いしております。ホテルのパブリックスペース・宴会場内において、お客様の触れる機会が多い箇所や備品はアルコール消毒を定期的に行っております。スタッフはマスクを着用し、始業時に健康チェックを行い、体調不良時の行動基準を定めております。新型コロナウイルス感染拡大防止に対し、お客様の安全安心を第一に、ガイドラインに沿ってご案内を行っております。なお、ガイドラインは随時見直しいたしますので、詳しくは公式サイトをご確認ください。

テイクアウト・デリバリー

A テイクアウト お弁当 ¥ 5,400

ホテルの技が詰まったお弁当は和食・洋食・中国料理がラインナップ。このほかにもお弁当は種類がございますので詳しくはお問い合わせください。

テイクアウト

特典：Aプラン限定 お茶プレゼント ＊紙パック250ml
数量：5～50個まで ＊50個以上は要相談
ご予約：5日前まで

お受け取り 場所：宴会予約サロン(B1)
時間：11:00～17:00

*ご希望のお受け取り時間をご指定ください

B ガトー・オ・ウフ ¥ 3,240

サブタイトルは～幸せのたまご～、パティシエが心を込めて作る愛らしい卵型の器に入った彩り豊かな6種のスイーツ詰め合わせ。

デリバリーサービス

数量：10～50個まで ＊50個以上は要相談
ご予約：5日前まで

配送料無料 時間：11:00～19:00
エリア：京都市内

お届け対象地域

[北 区]中川・小野・杉阪・真弓・大森・雲ヶ畑
[右京区]京北・嵯峨清滝・嵯峨水尾・嵯峨越畑・嵯峨嵯原
[左京区]花脊・広河原・久多・大原・鞍馬・静市



プラン料金は1名様料金、消費税を含みます。写真はすべてイメージです。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。ホテル名は2022年1月に「ホテルオークラ京都」への改称を予定しています。