

ホテルオークラ京都

集う懐かしい顔ぶれに、思い出話で笑顔があふれます。

30名様より

同窓会プラン

ご利用期間 2022年1.20(木)～2022年12.31(土)

ワクチン接種応援企画あり

ホテルオークラ京都では安全を第一に考え、皆様が安心してご利用いただけるよう配慮しお迎えしております。
楽しいひと時をお過ごしください。

1. お料理プランをお選びください

平日・昼限定 和食弁当
A ¥5,000

- 八寸 焼き魚と口取り盛り合わせ
- 食事 小巻寿司
- 小鉢 葛豆腐
- 造り お造り盛り合わせ
あしらい一式
- 焚合せ 旬野菜の焚き合わせ
- 御覧 真丈 旬野菜
- 水物 水物盛り合わせ

オンテールスタイル(個々盛り)
B ¥6,500

- オードブル盛り合わせ
- 季節の10種野菜のヴルーテスープ
ガルビュール風
- 鯖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*
- 特選牛肉の赤ワイン煮込み
ブルゴーニュ風 旬野菜と
ポテトムースとともに*
- 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

*はワンプレートに盛り付けています

フランス料理(コース) または 和食(会席)
C ¥10,000

- 新鮮真鯛のマリネ ロザース仕立て
ジュリエヌ野菜とハーブサラダ添え
わさび風味ヴィネグレット
- 甘い人参のクリームスープにタピオカ
を浮かせて、オレンジの香り
- 新鮮鱈の網焼き 季節野菜添え
サフランクリームソース
- 牛フィレ肉のロースト 茸のソテー添え
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

- 八寸 季節の口取り盛り合わせ
- 御覧 旬の魚葛打ち 旬野菜
- 造り 季節のお造り三種
あしらい一式
- 焼き物 旬の焼き魚 はじかみ
- 御凌ぎ 葛豆腐 山葵 割醤油
- 焚合せ 旬野菜の焚き合わせ
- 食事 季節の炊き込み御飯
- 香の物 香の物盛り合わせ
- 留覧 赤出汁仕立て
- 水物 季節の果物盛り合わせ

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

特典

ご挨拶用ポータブルステージ無料
40名様以上でマイク1本、60名様以上でマイク2本を無料レンタル
ご希望によりノンアルコールビールをご用意(フリードリンクプランC・D限定)

check

ワクチン接種応援キャンペーン

65歳以上のグループは月曜日から火曜日にご利用の場合500円OFF

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
※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
※8/16を除く



ご利用はお食事開始から1時間30分まで。フリードリンクプランご利用の場合は30分延長ごとに¥500追加となります。プラン料金は1名様料金、消費税・サービス料を含みます。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。写真はすべてイメージです。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。