

「食のホテルオークラ京都」の味を堪能いただける特別企画

ふたつの
オークラ、
それぞれの
京都。

ホテル名変更 アニバーサリープラン

全プランフリードリンク付き 20名様より

ご利用期間 2022年1.1(土・祝)~2022年5.31(火)

2022年1月20日ホテル名を変更することを記念し、お値打ちな特別メニューをご用意いたしました。
大切なひとときを演出するプロフェッショナルと、ホテル自慢の美食が
ご親族のお集りをはじめ、各種パーティーやご宴席を彩ります

宴会プランナー
おすすめNo.1プラン

フランス料理 または 中国料理
Aプラン ¥10,000

Aプラン限定スペシャル特典

乾杯用スパークリングワインをプレゼント



Aプラン メニュー例

- 宴の初めにオードヴル盛り合わせ
新たなスタートに向けて
- 旬の茸のスープ 香り高いパイ包み焼き
- 新鮮鱈のポワレに林檎のソテーを飾って
ソースカルヴァドスとともに
- 特選牛フィレ肉のポワレにフォアグラと
季節野菜を添えて、芳醇なトリュフ香るソースとともに
- 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



フリードリンク アイテム

アルコールあり または ノンアルコール

ビール・ソフトドリンク

2つ選択

ワイン・焼酎・日本酒・
紹興酒・ウイスキー・
カクテル

or

ノンアルコールビール・
ソフトドリンク・
ノンアルコールカクテル
(カシス・ライチ・ピーチベース)

アイテム1種追加... ¥300

ワイン・焼酎・日本酒・紹興酒・
ウイスキー・カクテル



フランス料理 または 中国料理

Bプラン ¥8,500

Bプラン メニュー例

- 宴の初めに 和風オードヴル盛り合わせ 新たなスタートに向けて
- 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
- 鱈のポワレに季節野菜のエチュヴェを添えて タブナードをソースに
- 牛フィレ肉のロースト フォアグラ入りラヴィオリ添え ベルシーソース
- 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

フランス料理 または 和食

Cプラン ¥12,000

Cプラン メニュー例

- 新たなスタートの宴に
真鯛のマリネ ロザース仕立て野菜のジュリエヌとハーブサラダ添え
二色のソースとともに
- ホワイトアスパラガスのポターージュスープ
- 新鮮鱈のポワレ 浅葱風味 蛤と赤万願寺のソース添え
- 特選牛フィレ肉のポワレに筍のクリーム煮 木の芽風味
伝統の赤ワインソース
- サラダ カプリス
- 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

プランご利用特典

- ご挨拶用ポータブルステージ無料
- 有線マイク無料レンタル(40名様以上:1本、60名様以上:2本)

お願い

- ホテルのロビー・宴会場などではマスクをご着用ください
- 万が一ウイルス感染が発生した場合に備え、参加者名簿をご作成ください
- ご宴会中の大声での会話や余興はご遠慮ください

ガイドラインにおける当社の
主な取り組みについて
詳しくはこちら



ご利用はお食事開始から2時間まで。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。