

スカイレストラン「ピトレスク」の重

PITTORESQUE  
HOTEL RESTAURANT  
ピトレスク



# おせち料理

2023年 ホテルオークラ京都

新春彩る味わい豊かな極上の品々

70食  
限定



京料理「入舟」の重



## プレミアム二重おせち料理

【約4名様用】 70,000円 (75,600円)

サイズ:約22.2cm×22.2cm×高さ5.0cm【内寸】

### スカイレストラン「ピトレスク」の重

- ・スペイン産生ハム
- ・プチトマトとオリーブのハナミツ
- ・マスタードマリネ
- ・冬野菜のギリシャ風マリネ 5種 (カリフラワー、九条ねぎ、セロリ、人参、椎茸)
- ・ウナギとサーモンのスモークと黒キャベツのプレス
- ・コーヒータピスキュー・フォワグラ
- ・ムース・パテドカンパーニュ・ハイビスカスジュレ
- ・オマール海老のクールブイオン煮
- ・カラフル野菜添え オーロラソース
- ・米沢牛フィレ肉のロースト グレイソース リヨン風ポテト添え
- ・帆立貝と丹波しめじのパテ・アン・クルート トリュフ風味
- ・シャラン産鴨胸肉のロースト
- ・ゴボウ添え オレンジ風味
- ・ズワイ蟹のバイ包み焼き
- ・キャビア (20g) 塩バタークッキーとウズラ卵のサフラン煮

〈アレルギー特定原材料〉えび・かに・小麦・卵・乳成分

### 京料理「入舟」の重

- ・いくら醤油漬
- ・厚焼玉子
- ・車海老
- ・黒豆
- ・絹さや
- ・まながつお西京焼
- ・姫くわい
- ・紅白梅人参、長芋
- ・箱
- ・丹波栗甘露煮
- ・蒸し鮑
- ・田作り
- ・唐墨
- ・堀川ごぼう
- ・子持昆布
- ・炙り干し子
- ・蟹粘巻
- ・亀甲芋
- ・子持粘甘藷煮
- ・穴子昆布巻

2022年9月1日(木)  
10:00~受付開始

### 早期ご予約特典

2022年11月30日(水)までに  
ホテル公式サイトよりインターネットで  
ご予約のお客様は送料無料で  
また、先着300名様に来年の  
干支「卯」の箸置きをプレゼント。



Hotel Okura  
KYOTO



三重おせち料理 (約4~5名様用)  
51,000円 (55,080円)  
和食の重・洋食の重・中国料理の重  
サイズ:約21.8cm×21.8cm×高さ4.0cm〔内寸〕

二重おせち料理 (約4名様用)  
34,000円 (36,720円)  
和食の重・洋食の重・中国料理の重より  
2つをお選びください。  
サイズ:約21.8cm×21.8cm×高さ4.0cm〔内寸〕



中国料理の重



洋食の重



和食の重

中国料理の重

- ホタテの照り焼き
- 海の幸のすり身蒸し
- 栗きんとん
- 黒豆煮
- 海老すり身の湯葉巻き
- 数の子の紹興酒漬
- 菜の花
- 有頭海老の香り漬
- クラゲの胡麻ソース和え
- いくら醤油漬
- 蟹肉の錦糸巻き
- 叉焼
- 穂付き苜の煮込み
- 蕪の紅白甘酢漬
- ローストビーフ
- 松笠烏賊の照り焼き
- 合鴨ロースのスマーク
- 鶏肉の焼きもの 米麹風味
- ワカサギの
- ピリ辛黒酢風味漬

〈アレルギー特定原材料〉えび・かに・小麦・卵・乳成分

洋食の重

- 魚の3色テリーヌ
- オーロラソース
- 若桃のコンポート
- 帆立貝の燻製グリル
- サーモンのローズ仕立て
- ケッパーベリー添え
- 野菜のマリネのミルフィーユ
- 有頭海老のカクテル
- ドロップベッパー添え
- 合鴨とオレンジのコンフィ
- コールドローストビーフ
- ジャンボンブランのリエット

〈アレルギー特定原材料〉えび・小麦・卵・乳成分

和食の重

- 栗甘露煮
- 金団
- 白梅餅
- 数の子
- 叩き牛蒡
- 梅人參
- 苜
- 絹さや
- 鯉昆布巻
- 車海老
- とこぶし
- 黒豆
- 伊達巻
- 田作り
- 鱈西京焼
- 笹巻

〈アレルギー特定原材料〉えび・小麦・卵・乳成分

華やかによき年を寿ぐ心づくしの祝いの重



一の重



二の重



京料理「入舟」  
二重おせち料理 (約3名様用)  
43,000円 (46,440円)  
サイズ:約19.2cm×19.2cm×高さ4.0cm〔内寸〕

一の重

- 黒豆
- 慈姑松風
- 厚焼玉子
- 車海老
- 連子鯛烏焼
- 鱈西京焼
- 帆立酒蒸焼
- 絹さや
- 紅白梅人參、長芋
- 笹巻
- 数の子
- 合鴨ロース燻製
- 金柑甘露煮
- 鯉八幡巻
- 子持鮎甘露煮
- いくら醤油漬

二の重

- スモークサーモントラウト
- 酢蓮根
- 蕪
- ぜんまい
- 栗甘露煮
- 木の芽
- 紅白糖
- 鯉
- 苜
- 田作り
- 亀甲芋
- 牡蠣時雨煮
- ずわい蟹
- 炬燵い
- 穴子昆布巻
- 絹さや
- 赤黄蓴
- 堀川ごぼう
- 合鴨叩き寄せ

〈アレルギー特定原材料〉えび・かに・小麦・卵



一の重



二の重



中国料理「桃李」  
二重おせち料理 (約3名様用)  
30,000円 (32,400円)  
サイズ:約19.2cm×19.2cm×高さ4.0cm〔内寸〕

一の重

- 玉子のウナギ巻き
- 蟹肉の錦糸巻き
- ホタテの照り焼き
- 菜の花
- 栗きんとん
- 黒豆煮
- ロブスターの甘酢炒め
- 有頭海老の旨煮
- 数の子の紹興酒漬
- クラゲの胡麻ソース和え
- いくら醤油漬
- 鮑の香料煮
- ふかのひれのオイスターソース煮
- 椎茸の醤油煮

二の重

- 叉焼
- 海の幸のすり身蒸し
- 合鴨ロースのスマーク
- ローストビーフ
- 海老すり身の湯葉巻き
- マンゴーとバターのミルフィーユ仕立て
- 穂付き苜の煮込み
- 松笠烏賊の照り焼き
- 蕪の紅白甘酢漬
- 鶏肉の焼きもの 米麹風味
- 本鱈の煮込み 山椒風味
- ワカサギの
- ピリ辛黒酢風味漬

〈アレルギー特定原材料〉えび・かに・小麦・卵・乳成分



## 近畿2府4県限定 お手軽おせち料理

〔約2名様用〕 各15,000円(16,200円)

洋食・中国料理よりお好みでお選びください。

サイズ:約19.2cm×19.2cm×高さ4.0cm〔内寸〕



洋食の重

### 洋食の重

- ・数の子のワイン風味
- ・生ハムの松葉串
- ・魚と蟹のテリーヌ
- ・ドライトマトの赤ワイン煮
- ・合鴨とオレンジのパテ
- ・ドロップペッパー
- ・エゾアワビのコンフィ
- ・アカムツの甘酢マリネ
- ・サーモンロール
- ・ジャンボンブランのリリエット
- ・帆立貝の燻製グリル
- ・若桃のコンポート
- ・有頭海老のカクテル
- ・コールドローストビーフ

(アレルギー特定原材料) えび・かに・小麦・卵・乳成分

### 中国料理の重

- ・燕の紅白甘酢漬け
- ・ワカサギのピリ辛黒酢風味漬け
- ・菜の花
- ・ホタテの照り焼き
- ・トコシのオイスターソース煮
- ・鶏肉の焼きもの 米麴風味
- ・栗きんとん
- ・黒豆煮
- ・穂付き筍の煮込み
- ・海の幸のすり身蒸し
- ・数の子の紹興酒漬け
- ・有頭海老の香り漬け
- ・松笠烏賊の照り焼き
- ・玉子のウナギ巻き
- ・クラゲの胡麻ソース和え
- ・いくら醤油漬け
- ・合鴨ロースのスムーク
- ・叉焼
- ・蟹肉の錦糸巻き
- ・ローストビーフ

(アレルギー特定原材料) えび・かに・小麦・卵・乳成分



中国料理の重

## ホテルオークラ京都 おせち料理 ご注文方法

ホテルオークラ京都  
オンラインショップはこちら



### ◆インターネットでのご予約

ホテルオークラ京都 オンラインショップ  
[www.kyotohotel.jp/](http://www.kyotohotel.jp/)

### ◆電話でのご予約・お問い合わせ

レストランサービス課 通信販売係

☎0120-974-684 (10:00~17:00)  
\*土・日曜・祝日除く

### ◆お支払い方法

電話〔銀行振込・コンビニ決済〕  
店頭〔現金・クレジットカード・銀行振込・コンビニ決済〕  
インターネット〔クレジットカード・銀行振込〕

ご予約日より2週間以内にご入金ください。  
なお、12月6日(火)以降にご予約の場合は12月20日(火)までにご入金ください。

※期日までにご入金のない場合はご予約を取り消す場合がございます。  
※コンビニ決済につきましては後日振込票を送付いたしますので、ご希望の窓口でお支払いをお願いいたします。  
なお、発行に日数がかかりますので12月9日(金)までにご予約ください。

### ◆宅配でのお受け取り

〔送料〕1個につき1,400円(税込)

2022年11月30日(水)までにホテルオークラ京都  
オンラインショップよりご予約で送料無料

〔配達日〕2022年12月31日(土)

〔配達希望時間帯〕  
8:00~13:00/14:00~18:00/16:00~19:00/指定なし  
※天候などの諸事情により配達遅延・不能の場合がございます。  
予めご了承ください。  
※配達時の代金引換は取り扱っておりません。

〔配達地域〕\*離島・諸島を除く  
近畿2府4県  
(京都府・大阪府・兵庫県・滋賀県・奈良県・和歌山県)  
首都圏1都3県  
(東京都・神奈川県・千葉県・埼玉県)

### ◆ご来店でのお受け取り

〔お受け取り日時〕2022年12月31日(土) 10:00~17:00  
〔お受け取り場所〕ホテルオークラ京都 3階 宴会場「翠雲」

### ◆ご予約締め切り日

2022年12月20日(火) 17:00まで

### ◆消費期限

2023年1月1日23時

### ◆保存方法

10℃以下で保存してください。

- \*商品内容の一部が変更になる場合がございます
- \*商品の特性上、お取り換え・キャンセルはご容赦ください
- \*お重サイズ表記の高さは、1段の高さです
- \*数量に限りがございますので、早めにご予約ください
- 万が一売切れの際はご容赦ください
- \*〔 〕内の表示金額は消費税8%を含みます
- \*One Harmony プレミアムセレクション割引特典対象外
- \*One Harmony ポイント対象外
- \*一部ご利用いただけない利用券・優待券がございます
- 詳しくはお問い合わせください
- \*写真はすべてイメージです

2023年に創業135周年を迎えます

## ホテルオークラ京都

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  
Phone: (075) 211-5111(代表)  
[www.hotel.kyoto/okura/](http://www.hotel.kyoto/okura/)