



# ホテルオークラ京都 サマーパーティープラン

全プランフリーストック付き

2026年7/1(水)~9/30(水)  
30名様より

**A** 爽快プラン  
¥9,500

オンテールブッフェ

Aプラン限定 月~木 ¥500OFF  
(50名様より/除外日:祝日)

**B** 味わいプラン  
¥10,000

立食・着席ブッフェ

オンテールブッフェ(洋食・中国料理)  
ハーフコース(フランス料理)

**C** 特別プラン  
¥12,000

フルコース  
(フランス料理)

## フリーストックアイテム

瓶ビール / ワイン / ウイスキー(ハイボール)  
ソフトドリンク

(オレンジジュース・アップルジュース・コーラ・ジンジャーエール・烏龍茶)

## ドリンクオプション

以下より1種追加 +¥300 2種追加 +¥500

- 日本酒(冷)
- 焼酎
- 紹興酒
- 梅酒
- カクテル(以下より2種)
  - ジンバック
  - カシスソーダ
  - カンパリオレンジ
  - ジントニック
  - カシスオレンジ
  - カンパリオレンジ



Hotel Okura  
KYOTO

# ホテルオークラ京都 サマーパーティープラン

**A** 爽快プラン  
¥9,500  
オンテールブッフェ

メニュー例

- 前菜の取り合わせ
- ベーコン・ドライトマト・オリーブ・オニオンのペンネアラビアータ
- 白身魚のカツレツ仕立て  
コルドン・ブルー風  
スペイン風ロメスコソース添え
- 若鶏もも肉のソテー  
マスタードとパン粉のディアブル風  
デミグラスソースと  
ジャーマンポテト添え
- シェフパティシエのデザート
- コーヒー または 紅茶

**Aプラン限定**  
月～木曜日のご利用で  
**¥500OFF**  
(50名様より/除外日:祝日)

**B** 味わいプラン 立食・着席ブッフェ  
¥10,000  
オンテールブッフェ(洋食・中国料理)  
ハーフコース(フランス料理)

メニュー例

【立食・着席ブッフェ】

- 前菜取り合わせ
- 生ハムとモッツアレラチーズ  
レタス/野菜と卵サラダのバニーニサンド
- 洋風ちらし寿司
- 宇治抹茶そば
- 白身魚のポワレ ビストソース
- 串揚げ
- スモールステーキ 和風ソース
- 水菜とベーコンのペペロンチーノスパゲティ
- ポリネシアンチキン 温野菜添え
- 飲茶
- 上海焼きそば
- 五目炒飯
- デザート
- フルーツの取り合わせ
- コーヒー または 紅茶

【オンテールブッフェ】

- 前菜の取り合わせ
- ローストポテトに詰めた茸とベーコンの  
マスタード風味
- 白身魚と小海老のマカロニグラタン  
トマトクリームソース
- ローストポーク ジャーマンポテトと温野菜  
じっくり炒めた玉ねぎのオリエンタルソース
- シェフパティシエのデザート
- コーヒー または 紅茶

【ハーフコース】

- スモークサーモントラウトと海老  
彩り野菜のゼリー寄せ  
ミモザサラダと赤蕪のライン添え
- かぼちゃのポターージュ
- 牛フィレ肉のロースト 温野菜添え  
グリーンペッパーと  
トマトのソースとともに
- マンゴーのムースに赤い果実と  
ミルクアイスクリームを添えて
- コーヒー または 紅茶

【中国料理】

- 3種冷菜盛り合わせ
- 2種飲茶セいろ蒸し
- 鶏肉の揚げもの 香味ソース
- イカの炒め 四川山椒の香り
- 小海老のチリソース煮
- 肉団子のまろやか黒酢ソース
- ちりめん山椒入り炒飯
- 桃李の杏仁豆腐

**C** 特別プラン  
¥12,000  
フルコース(フランス料理)

メニュー例

- 若鶏もも肉のコンフィ  
牛タンズモーク 近江ハム、  
野菜のゼリー寄せ  
ミモザサラダと  
モデナ産バルサミコのソース
- 冷製ポテトスープ  
青豆のクールのアクセントで  
または  
蕪のポターージュ  
トリュフ風味のカプチーノ仕立て
- 姫鯛のポワレ  
彩り野菜のラタトゥイユと  
貝の旨味のトマトクリームソース
- 牛フィレ肉のロースト 温野菜添え  
ディジョン産マスタードと  
エシャロットバターのムースリース  
じっくり炒めたオニオンの  
オリエンタルソース
- マンゴーとココナツのムース  
ラズベリーのアイスクリームとともに
- コーヒー または 紅茶

ドリンクオプション 以下より1種追加 +¥300 2種追加 +¥500

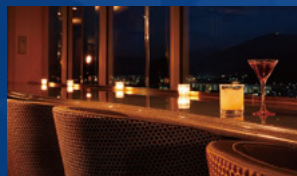
- 日本酒(冷)
- 焼酎
- 紹興酒
- 梅酒
- カクテル(以下より2種)
- ジンはック ジントニック
- カシスソーダ カシスオレンジ
- カンパリソーダ カンパリオレンジ



オプションメニュー

- 瓶ビールを生ビールに変更 ¥700  
(7月・8月/50名様以上限定)
- 有喜屋 そばを追加 ¥800
- 有喜屋 月替そばを追加 ¥850

【オプション】二次会プラン ※二次会プランは月曜から木曜限定(祝日・8/13~8/16除く)、35名様以上



- |            |        |   |
|------------|--------|---|
| 宴会場        | ¥5,000 | 乾きもの盛り合わせ / 瓶ビール・ワイン・ウイスキー・ソフトドリンク                                      |
| オリゾンテ プランA | ¥5,000 | 乾きもの盛り合わせ / 生ビール・ワイン・ウイスキー・焼酎・ソフトドリンク                                   |
| オリゾンテ プランB | ¥6,000 | 乾きもの盛り合わせ / チーズ盛り合わせ / スパークリングワイン・生ビール・ワイン<br>ウイスキー・日本酒・焼酎・カクテル・ソフトドリンク |

特典

- 30名様以上でマイク1本、50名様以上でマイク2本を無料レンタル
- 50名様以上で乾杯用スパークリングワインをプレゼント
- Cプラン60名様以上で、レストランペアランチ券1枚プレゼント  
「オリゾンテ」ブッフェまたは「桃李」オーダーバイキング(いずれも平日)
- ご希望によりノンアルコールビールをご用意

メールでのお問い合わせや  
プランのご案内など  
詳しくは公式サイトで



※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、消費税・サービス料を含みます。 ※都合により、内容を変更する場合がございます。 ※写真はすべてイメージです。