

～50年目の「京の冬の旅」へ、古都の”おもてなし”を一品一品に込めて～

第66回 京都駅周辺
8ホテル共同企画

シェフの饗宴 in KYOTO

開催期間
2016.1/8(金)～3/31(木)

ステキな食品を
プレゼント!
スタンプラリー
開催

50回記念 京の冬の旅

古都京都のホテルシェフが、京野菜をはじめとする素材を用いて仕上げる独創的な料理の数々。新鮮な驚きに包まれる味わい深いひとときをどうぞ。

2F レストラン・オクターヴァ



Lunch ¥2,500 11:30 - 14:30

- ・シェフからのおもてなし
- ・本日のスープ
- ・京水菜とトラウトサーモンのカルボナーラ
- ・京丹波鶏胸肉のカツレツに京野菜のメリメロ
- ・焼きたてのプレーンピッツァ
- ・コーヒー 又は 紅茶



オプション
デザート
¥500

宇治抹茶
チョコレートムースと
ベリーのジュレ



Dinner ¥3,500

17:00 - 21:00

- ・シェフからのおもてなし
- ・真鯛とカブラのカルパッチョ オリーブ風味
- ・京野菜のチーズフォンデュ
- ・フィルムで包んだ魚介のトマトソースパスタ
- ・牛フィレ肉のポワレと大根のプレゼ
京野菜と西京味噌添え
- ・焼きたてプレーンピッツァ
- ・コーヒー 又は 紅茶



※料金には税金が含まれております。 ※営業時間はラストオーダー時間です。
※仕入れの都合によりメニュー内容や食材の産地等が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。