

NEWS RELEASE



2017年11月
株式会社ホテル京阪

ホテル京阪 京都 グランデ

オクターヴァのクリスマスは 和とイタリアンのマリアーージュ！

～地中海の風を感じられる華やかな店内で過ごすクリスマス～

株式会社ホテル京阪（本社：大阪市中央区 社長：工藤俊也）が運営するホテル京阪 京都 グランデ（所在地：京都市南区）2階「地中海料理&ワイン・ビアバル オクターヴァ」では、2017年12月22日（金）から12月25日（月）までディナータイムにクリスマスのコース料理を提供いたします。

「地中海料理を京都らしく」をコンセプトに料理を提供するオクターヴァでの、今年のクリスマス料理のテーマは、「和とイタリアンのマリアーージュ」。一つのコースの中で、また料理一皿の中でも和とイタリアンの融合をお楽しみいただける内容で3種類のコースをご用意しております。

- | | |
|-----------------------------|---------|
| ①Gozan（五山）コース | 5,000円 |
| ②Medi（Mediterranean-地中海-の略） | 7,000円 |
| ③Regalo（贈り物） | 10,000円 |

■和の食材でイタリアン

卵の花や湯葉、西京味噌、ほうじ茶など和の食材を使い、イタリア料理の調理法で仕上げた一皿をお召し上がりいただけます。和によりすぎず、アクセントとして隠れた存在感を醸し出しています。



Gozan



Medi



Regalo

■メニュー

<Gozan>

- ・イベリコ豚、ほうれん草のキッシュと**卵の花**のスモークサーモンファルス
- ・**白焼き鰻**と**京野菜**のテリーヌ、**奈良漬**と**祇園黒七味**のアクセント
- ・浅利と**京野菜**のファルファール、香りある**ほうじ茶**のナージュ仕立て
- ・鱸の**幽庵炙り焼き**とオニオンルージュ、京都産オニオンのクーリーと**西京味噌**ソース
- ・和牛ネック肉の煮込み ピノ・ノワールの香り、**九条ネギ**とキャベツのエチューベ添え
- ・ラズベリームースのモンブラン仕立てとフラッペイチゴのチョコレートフォンデュ
- ・コーヒー / 紅茶

<Medi>

- ・イベリコ豚、ほうれん草のキッシュと**卵の花**のスモークサーモンファルス
- ・オマール海老の**白だし煮込み**平目、貝柱添え ユリ根のクーリーと木の芽の香り
- ・京丹波鶏胸肉とほうれん草のニョッキ**ト口湯葉**添え、イタリアンパセリと**京都松野醤油**
- ・真鱈のポワレ **京風ラタトゥウ**添え、ポルト酒の香り
- ・牛フィレ肉のポワレ 丹波シメジとドライトマトのリゾット添え
- ・ラズベリームースのモンブラン仕立てとフラッペイチゴのチョコレートフォンデュ
- ・コーヒー / 紅茶

<Regalo>

- ・イベリコ豚、ほうれん草のキッシュと**卵の花**のスモークサーモンファルス
- ・オードブル5種のバリエーション オクターヴァスタイル
 白焼き鰻と**京野菜**のテリーヌ、豚足と茸のジュレ、鮭の炙り、帆立貝柱のフリット、
 マグレカナルの**西京味噌**マリネ
- ・タラバガニのカルボナーラ、深みある茄子のコンフィー添え
- ・鮑の**京蒸し** コライユと**京都水尾の柚子**の香り
- ・和牛フィレ肉のグリエと京野菜のバーブベニエ、**菊の白和え**添え ソースマデール
- ・ラズベリームースのモンブラン仕立てとフラッペイチゴのチョコレートフォンデュ
- ・コーヒー / 紅茶

■不思議なデザート

コース最後のデザートは、“ラズベリームースのモンブラン仕立てとフラッペイチゴのチョコレートフォンデュ”。

「いちごが落ちてこない?!」不思議なデザート。チョコレートをかけてお召し上がりいただきますが、かけてる瞬間も目が離せません。



クリスマスデザート ラズベリームースのモンブラン仕立てとフラッペイチゴのチョコレートフォンデュ

■開催概要

【期 間】 2017年12月22日（金）～12月25日（月）

【時 間】 17：00～22：30

第一部 17：00～19：30 / 第二部 20：00～22：30

【料 金】 Gozan コース 5,000円

Medi コース 7,000円

Regalo コース 10,000円

※料金はいずれも税込価格となっております。

■ホテル京阪 京都 グランデ 2F 地中海料理&ワイン・ビアバル オクターヴァ

所在地： 京都市南区東九条西山王町31

アクセス： JR、近鉄、京都市営地下鉄「京都」駅八条口より徒歩1分

URL：<http://www.hotelkeihan.co.jp/kyoto/restaurant>

■ご予約・お問い合わせ先

お問い合わせ（レストラン直通） 075-671-8909（10：00～22：00）

