

NEWS RELEASE



2023年10月2日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京都 グランデ 地中海料理&ワイン・ビアバル「オクターヴァ」で楽しむ クリスマスディナーの予約を開始します。 12月22日(金)~25日(月)に特別ディナーコースを提供します。

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪府中央区 社長：山田 有希生）が運営するホテル京阪 京都 グランデ（所在地：京都市南区）は、2023年12月22日（金）～12月25日（月）にホテル2階のレストラン地中海料理&ワイン・ビアバル「オクターヴァ」にて、クリスマス特別ディナーコースを提供し、本日10月2日（月）より予約を開始します。

クリスマスの特別メニューは、2コースからお選びいただけます。クリスマス装飾のオーナメントのような「エスカルゴ アランチャーニ風」のアミューズからはじまり、「近江鴨胸肉のロースト」のオードブル、コースごとに異なる魚料理と肉料理、プレゼントをかたどったデザートと、クリスマスの華やかさをコース料理の最後までお楽しみいただけるようシェフが一皿一皿趣向を凝らしてご用意しました。ご予約時にご希望されたお客さまには、デザートのプレートにメッセージを入れてご提供することも可能です（有料）。

店内にはクリスマスツリーやキャンドルタワーを設置し、さらにオクターヴァのシンボリックな赤いランプがクリスマス気分を盛り上げます。大切な人とのクリスマスのひとときをお楽しみください。



コース料理 (Noel B) ※イメージ

■開催概要

(1) 実施期間

2023年12月22日（金）～12月25日（月）

(2) 利用時間

- ・12月23日（土）～24日（日）は二部制

第1部 17:30～19:00 / 18:00～19:30

第2部 20:00～21:30 / 20:30～22:00

- ・12月22日（金）、25日（月）

17:30～22:00

上記よりご希望の日程（時間）をお選びください。

クリスマスディナーは事前予約制となります。

(3) メニュー

①Noel A 9,000円（税込）

アミューズ	エスカルゴ アランチーニ風
オードブル	近江鴨胸肉のロースト 蜂蜜とエピスの香り
魚料理	金目鯛とラングスティーヌのムース
肉料理	和牛赤ワイン煮込みとサーロインのロースト
デザート	クリスマスデザート パン コーヒー

②Noel B 11,000円（税込）

アミューズ	エスカルゴ アランチーニ風
オードブル	近江鴨胸肉のロースト 蜂蜜とエピスの香り
魚料理	オマールエビと帆立貝のラビオリ仕立て ムール貝の泡
肉料理	短角和牛フィレ肉 トリュフとフォアグラのパートブリック包み （+4,000円で近江牛フィレとサーロインのデュオ トリュフの香りに変更できます。）
デザート	クリスマスデザート パン コーヒー

※+1,000円でデザートプレートにメッセージをお入れいたします。
アルファベットに限ります。



コース料理（Noel A）※イメージ



近江牛フィレとサーロインのデュオ、
トリュフの香り



エスカルゴ アランチーニ風



メッセージ入りクリスマスデザート

■場所

ホテル京阪 京都 グランデ 2階

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京都駅八条東口より徒歩約1分

お問合せ : 075-671-8909

(受付時間 10:00~20:00)

URL : <https://www.hotelkeihan.co.jp/kyoto/>



■予約WEBサイト

<https://www.tablecheck.com/shops/hotelkeihan-kyoto-octavar/reserve>

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社 ホテル京阪 マーケティング部 (広報担当) 佐藤

電話06-6585-0524 / E-mail : sato-j@hotelkeihan.co.jp