

2024年11月13日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京都 グランデ

レストラン「オクターヴァ」クリスマスディナー

12月24日・25日限定のディナーコースをご用意いたします

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中央区 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）では、2024年12月24日（火）・25日（水）の2日間、2階のレストラン「オクターヴァ」にて、クリスマスディナーコースをご提供いたします。

今回は、「NOEL A」・「NOEL B」の2つのコースからお選びいただけます。伝統的なフレンチの技法を用い、素材そのものの良さを感じていただけるよう丁寧に時間をかけて調理したお料理を、カジュアルなコーススタイルでお楽しみいただけます。両コースともオードブルにはじっくりマリネした蝦夷鹿を低温調理で仕上げた「鹿の低温調理 ビーツの香り」、スープには「フォアグラと和牛のポトフ」をご用意。「NOEL A」は魚料理に平目やエビを使用し、メインディッシュにはいわて短角和牛を、また「NOEL B」の魚料理にはオマールエビや甘鯛、メインディッシュには地元京都産のフィレ肉やフランス産のピジョンをご提供いたします。

またレストラン店内中央には高さ2メートルを超えるクリスマスツリーが登場し、特別な夜を演出いたします。

京都駅すぐのレストランで特別なクリスマスの夜をお過ごしください。



クリスマスディナーコース「NOEL A」(イメージ)

■開催概要

(1) 開催期間

2024年12月24日（火）・12月25日（水）

(2) 開催時間

17:30～22:00（LO コース20:00 ドリンク21:30）

※事前予約制

(3) 料金（税込）

NOEL A 11,000円

NOEL B 14,300円

(4) メニュー

NOEL A

アミューズ サーモンとホタテ貝のタルタル 雲丹風味

オードブル 鹿の低温調理 ビーツの香り

スープ フォアグラと和牛のポトフ

魚料理 平目と海老のムース包み キャビア添え

肉料理 いわて短角和牛フィレと和牛サーロインのグリユ トリュフのリゾットと共に



「NOEL A」料理イメージ

NOEL B

アミューズ サーモンとホタテ貝のタルタル 雲丹風味
オードブル 鹿の低温調理 ビーツの香り
スープ フォアグラと和牛のポトフ
魚料理 オマールエビと甘鯛の鱗焼き 甲殻類のソース
肉料理 京の肉フィレ肉のグリエとピジョンのロースト トリュフのソース



「NOEL B」料理イメージ

■場所

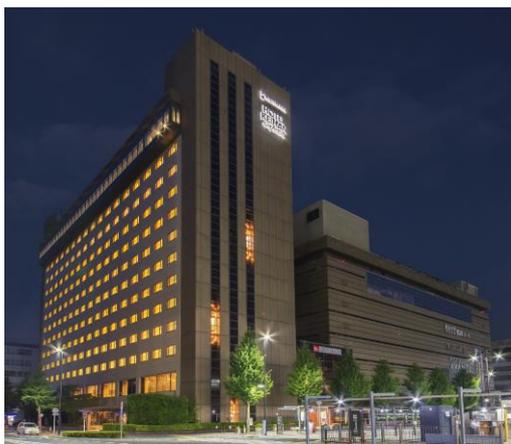
ホテル京阪 京都 グランデ 2階レストラン「オクターヴァ」

所在地 : 京都市南区東九条西山王町3-1

アクセス : JR京都駅すぐ

お問合せ : 075-671-8909

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



■予約WEBサイト

レストラン「オクターヴァ」

<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 セールス&マーケティング部 マーケティング担当

電話06-6585-0524