

NEWS RELEASE



2025 年 9 月 19 日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪

第 38 期「竜王戦 第 4 局」勝負めしをホテル京阪が監修

ドリンクを含む 4 メニューをエントリー

京都・大阪のホテル京阪にてエントリーメニューをお召し上がりいただけます

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中区 社長：西川 正浩）は、11月12日（水）・13日（木）に京都競馬場で開催予定の第38期 竜王戦 七番勝負 第4局 京都淀対局で使用される「勝負めし」メニューブックを監修いたしました。また、ホテル京阪・ロテルド比叡・レストラン「オクターヴァ」（ホテル京阪 京都 グランデ）より、御膳やドリンクなど4メニューをエントリーいたします。

今回エントリーするメニューは、京都・大阪のホテル京阪にて期間限定でお召し上がりいただけます。秋に開催される竜王戦にふさわしいメニューを、ぜひご賞味ください。

販売店舗・対象メニューは以下の通りです。

おけいはんとミニにしんにゅうめん

～線路は続くよ淀までも～

6,600円（税込）

ぐじの塩焼き、ちりめん山椒ご飯、どて煮や串カツなど京阪電車ならではの京都と大阪の名物料理を贅沢に詰め込んだ駅弁。

別添えの京都にちなんだ「にしんにゅうめん」と一緒に、京阪の美食旅を駅弁と共におたのしみください。

販売店舗：ホテル京阪 京都 グランデ



ミックスジュース

990円（税込）

バナナ、桃、みかんをたっぷり使い、牛乳でまろやかに仕上げました。関西の喫茶店で愛される、どこか懐かしい味わいのミックスジュース。

販売店舗：ホテル京阪 京都 グランデ
ホテル京阪 京橋 グランデ



メープルマロンラテ

1, 100円 (税込)

栗の渋皮煮とマロンペースト、
メープルシロップを贅沢に使用。
生クリームのもろやかさが加わり、
秋の味覚を存分に楽しめる上品なラテ。

販売店舗：ホテル京阪 京都 グランデ
ホテル京阪 京橋 グランデ



お箸で食べる京のフレンチ膳

4, 400円 (税込)

京都産の旬食材を贅沢に使用し、
和とフレンチが融合した秋限定御膳。
京野菜や亀岡牛、宇治茶飯など多彩な
味わいをお楽しみいただけます。

販売店舗：ホテル京阪 京都 グランデ



■実施期間・予約サイト

ホテル京阪 京都 グランデ 2025年11月14日 (金) ~

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

ホテル京阪 京橋 グランデ 2025年11月14日 (金) ~

<https://www.tablecheck.com/shops/lorraine/reserve/>

※事前のご予約が必要です。予約サイトよりご予約をお願いいたします。

※販売終了時期は未定です。

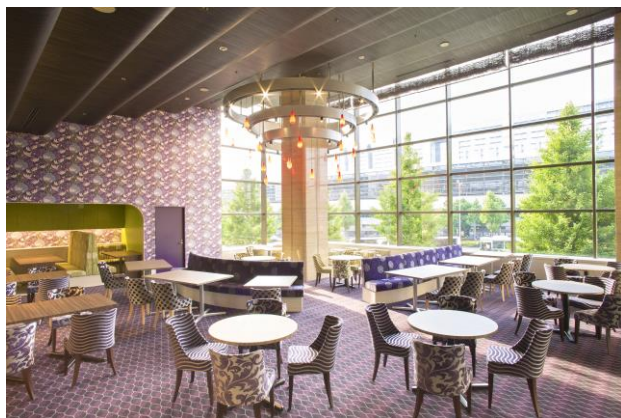
■販売店舗

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31

アクセス：JR「京都」駅 徒歩1分

お問い合わせ：075-671-8909



ホテル京阪 京橋 グランデ 7階 レストラン「ロレーヌ」

所在地：大阪市都島区東野田町2丁目1-38

アクセス：京阪電車京橋駅直結、JR・Osaka Metro 京橋駅すぐ

お問合せ：06-6357-3033（受付時間 10:00～20:00）



＜本件に関するお問い合わせ先＞

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