

NEWS RELEASE



2025 年 10 月 31 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「かにフェア」

ディナータイムにかにを使用した 10 種類のメニューが登場！



かにフェア メニュー一例

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中区 社長：西川 正浩）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階レストラン「オクターヴァ」では、2025年11月1日（土）～12月21日（日）の期間、ディナータイムにて「かにフェア」を開催いたします。

かにを使用したメニューは10種類。湯葉を使用した「湯葉とカニ、モッツアレラ奉書巻き揚げ」、九条ネギと聖護院かぶらを合わせた「カニと九条ネギのオムレツ 聖護院かぶらの餡掛け」、西京味噌とかにをパイ生地に包んで焼き上げる「カニと西京味噌のクリームパイ包み」など、京都ならではの食材とかにを掛け合わせたメニューをご用意いたします。そのほか、オクターヴァ自慢のピザ窯で焼き上げる「甲殻類のピザ」「カニとポテトのピザ」や、「カニとアボカドの生春巻き ライムとチリマヨ添え」、「カニとムール貝のマリニエール風」など、多彩な「かにメニュー」をお楽しみいただけます。

京都の夜を贅沢に彩る、ホテル京阪 京都 グランデの「かにフェア」。この冬だけの特別なメニューをぜひご堪能ください。

■「かにフェア」開催概要

(1) 開催期間

2025年11月1日（土）～12月21日（日）

(2) 営業時間

17:30～22:00（LO 21:30）

(3) メニュー・料金（税込）

カニとアボカドの生春巻き ライムとチリマヨ添え	1,230円
湯葉とカニ、モッツアレラの奉書巻き揚げ	1,270円
カニと九条ネギのオムレツ 聖護院かぶらの餡掛け	1,250円
カニのクリームスパゲッティ	1,320円
カニの和風パスタ	1,300円
甲殻類のピザ	1,520円
カニとポテトのピザ	1,520円
カニと西京味噌のクリームパイ包み	1,350円
カニのベニエ ゴボウのクーリとしば漬けのムニエルソース	1,380円
カニとムール貝のマリニエール風	1,360円



カニと九条ネギのオムレツ 聖護院かぶらの餡掛け



甲殻類のピザ

■予約サイト

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

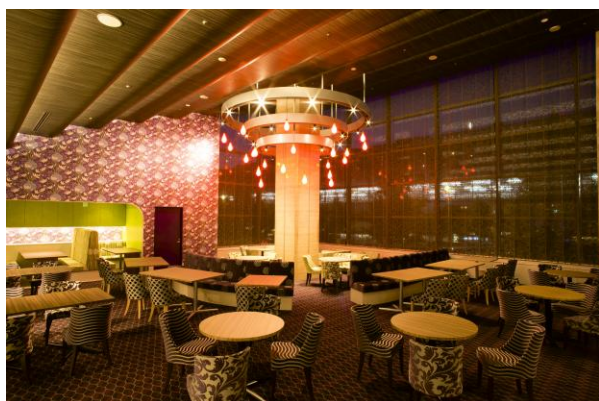
■場所

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31

アクセス： JR「京都」駅 徒歩1分

お問い合わせ： 075-671-8909



<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 0 6 - 6 5 8 5 - 0 5 2 4