

NEWS RELEASE



2025年11月6日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京都 グランデ クリスマスディナー&年末年始ビュッフェ

一年で一番輝く夜に～特別メニューで聖夜を彩るクリスマスディナーコース～
年末年始にはご家族で楽しめるメニューを揃えたランチ・ディナービュッフェ



クリスマスディナーコース イメージ

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12月23日（火）～12月25日（木）の3日間、クリスマスディナーをご提供します。

クリスマスムードあふれる店内で楽しめるディナーコースは、全6品。アミューズには「オマール海老と苺の冷製スープパスタ」、オードブルには「京鴨のロースト ハニーマスタードビネグレットソース」、スープには「京かぶらのスープ 柚子の香り」など、特別な夜×京都を演出するメニューをご提供いたします。メインディッシュの魚・肉料理には、「鯛とホタテ貝のアンクルート」「鹿のロースト ビーツとパンプキンのコンフィチュール、堀川ごぼう」を基本メニューとしてご用意するほか、グレードアップメニューとして、魚料理には甘鯛と雲丹、本マグロ中トロとキャビアを、肉料理には短角フィレや黒毛和牛をご用意。お好みのお料理で、特別なディナータイムを彩ります。

また、2025年12月27日（土）～2026年1月4日（日）の期間には、ランチ・ディナータイムにて「年末年始ビュッフェ」を開催いたします。カニや和牛を使用した特別メニューやお子さまにもお楽しみいただけるメニューを取り揃えております。ご家族皆さままでぜひご利用ください。

クリスマスから年末年始にかけて、記憶に残るメニューと空間で、皆さまをお迎えいたします。

■クリスマスディナー

(1) 開催期間

2025年12月23日（火）～12月25日（木）

(2) 営業時間

17:30～22:00 ※2時間制

(3) 料金（税込）

9,900円～

(4) メニュー

・オードブル1 オマール海老と苺の冷製スープパスタ

・オードブル2 京鴨のロースト ハニーマスタードビネグレットソース

・スープ 京かぶらのスープ 柚子の香り

・魚料理

鯛とホタテ貝のアンクルート（基本）

甘鯛と雲丹のフラン、イクラ入り白ワインソース 柚子の香り

（グレードアップ+2,000円）

本マグロ中トロのグリエ キャビア添え、バルサミコソースと2種のピューレ

（グレードアップ+4,000円）

・肉料理

鹿のロースト ビーツとパンプルムースのコンフィチュール、堀川ごぼう（基本）

短角フィレのグリエ トピナンプルとオレンジのミルフィーユ、

フランボワーズと黒胡椒のバルサミコソース（グレードアップ+2,000円）

黒毛和牛の炭焼き グルマンディースタイル 京かんざし人参のソテー、

黄色人参のコンフィ、パースニップのピューレ（グレードアップ+4,000円）

・デザート

キャラメルムースと和紅茶のバヴァロア～ピスタチオアイス添え～

赤い果実のポワブラードソース

・パン

・コーヒー又は紅茶



【魚料理】
鯛とホタテ貝のアンクルート(基本)



【魚料理】
甘鯛と雲丹のフラン
イクラ入り白ワインソース 柚子の香り
(グレードアップ +2,000円)



【魚料理】
本マグロ中トロのグリエ キャビア添え、
バルサミコソースと2種のピューレ
(グレードアップ +4,000円)



【肉料理】
鹿のロースト
ビーツとパンプルムースのコンフィチュール、
堀川ごぼう(基本)



【肉料理】
短角フィレのグリエ
トピナンプルとオレンジのミルフィーユ、
フランボワーズと黒胡椒のバルサミコソース
(グレードアップ +2,000円)



【肉料理】
黒毛和牛の炭焼き グルマンディースタイル
京かんざし人参のソテー、
黄色人参のコンフィ、パースニップのピューレ
(グレードアップ +4,000円)

■年末年始ビュッフェ

(1) 開催期間

2025年12月27日（土）～2026年1月4日（日） ※1月4日（日）はランチ営業のみ

(2) 営業時間

ランチ 11:30～15:00（LO 14:00）

ディナー 17:30～21:30（LO 20:30）

※ランチ・ディナーともに90分制

(3) 料金（税込）

ランチ 大人4,400円 小学生2,860円 幼児1,650円 65歳以上3,850円

ディナー 大人6,600円 小学生3,850円 幼児1,650円 65歳以上6,050円

(4) メニュー

<ランチ>

カニとアボカドのクスクス／鴨パストラミとジャガイモのエッグササラダ／カルパッチョ
サラダチキンのレモン風味／奥丹波鶏のビネガー煮込み／小エビのクリーム煮、フランセーズ風
和牛タッカルビ、和風仕立て／ローストビーフ／ピッツァ／パスタ／デザート各種 など

<ディナー>

カニ／柿と大根のマリネサラダ、生ハム添え／北海道の鰯と大根の茸クリームソース
白身魚のブレゼ、サフランソース／京丹波産豚肉のブレゼ、丹後の醤油糀マヨネーズ
シーフードリゾット／和牛ちらし寿司／ローストビーフ／鴨のコンフィ／オニオンスープ
カニコロッケ&ハッシュポテト／チーズハンバーグ／ナポリタン／オムライス／焼き鳥
サラダ各種、デザート各種 など

■予約サイト

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

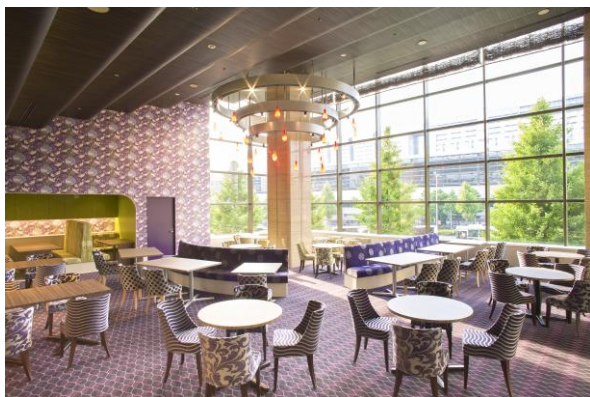
■場所

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06-6585-0524