

NEWS RELEASE



2026年10月1日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京都 グランデ 2日間限定「クリスマスディナーコース」

京都の恵みとフレンチの全8品
液体調合師・上杉氏のペアリングが彩る、心に残る最高のクリスマスを



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：大阪市中央区 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）では、2026年12月24日（木）・25日（金）の2日間、2階レストラン「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。

伝統豊かな京都ならではの食材と洗練されたフレンチの技法を掛け合わせた、全8品からなるこだわりのディナーコースは、甘鯛（ぐじ）の鱈焼きや旨味あふれる亀岡牛サーロインのロースト、聖護院かぶらをはじめとする新鮮な京野菜などを主役に迎え、マグロとビーツのタルタルから特別なクリスマスデザートまで、楽しめるクリスマス限定のコースに仕上げました。

さらに、料理の魅力を引き立てるため、京都の四季や素材を表現する液体調合師「う門 京都」の上杉 竜也氏が特別にプロデュースしたペアリングドリンクをアルコールとノンアルコールでご用意。グラスの中で広がる芳醇な香りと味わいが料理と重なり合い、ここでもしか味わえない特別なディナー体験を演出します。

京都の美味しい恵みと贅沢な時間に包まれる、心に残る最高のクリスマス体験をレストラン「オクターヴァ」でお楽しみください。



甘鯛（ぐじ）の鱈焼き



「う門 京都」上杉 竜也

“その瞬間を味わい深くする”

都内会員制クラブやホテルを経て、京都へ拠点を移し「GOOD NATURE STATION」に参画。「お酒を飲まない人も食事をもっと楽しむ選択肢」を追及。2022年に「う門」を始動、調合室「液体倉庫 so1.」を設立。ただの代用品ではない、特別なひとときを彩る記憶に残る一杯をご提案します。

<クリスマスディナー>

(1) 開催期間

2026年12月24日(木)・25日(金)

(2) 営業時間 ※二部制

第一部 17:30~19:30

第二部 20:00~22:00

(3) 料金(税込)

ノンアルコール ペアリング付: 16,500円

アルコール ペアリング付: 19,800円

(4) メニュー

- アミューズ マグロとビーツのタルタル 京都大原の赤紫蘇ジュレ
- オードブル 京都産本日の魚のカルパッチョ 米糰甘酒のドレッシング
- オードブル タスマニアサーモンのミキュイと京人参
- オードブル 京都産地鶏のバロティース トリュフのリゾット添え
- スープ 京野菜のポタージュとフォアグラのフラン
- お魚料理 甘鯛の鱗焼き 京野菜のヴェルデュレットソース
- お肉料理 亀岡牛サーロインのロースト エシャロットのバターコンフィ添え
- デザート クリスマスデザート
- パン
- コーヒー



マグロとビーツのタルタル 京都大原の赤紫蘇ジュレ



タスマニアサーモンのミキュイと京人参



京野菜のポタージュとフォアグラのフラン



亀岡牛サーロインのロースト
エシャロットのバターコンフィ添え

■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