

NEWS RELEASE



2022 年 11 月 15 日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京都 グランデ 地中海料理&ワイン・ビアバル「オクターヴァ」で楽しむ クリスマスディナー

—12月22日(木)～26 日(月)に提供する特別ディナーコース。
レストラン内に50個以上のキャンドルを灯しキャンドルナイトの雰囲気 연출—

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）は、2022年12月22日（木）～12月26日（月）にホテル2階のレストラン地中海料理&ワイン・ビアバル「オクターヴァ」にて、クリスマス特別ディナーコースを提供いたします。

クリスマスイメージした3コースをご用意いたしました。フランボワーズのドレッシングソースでクロスを描いたオードブル、クリスマスの華やかさを表した金色のコンソメスープや雪化粧を纏ったような真っ白な平目のブレゼ、添え野菜の緑が引き立つ肉料理、デザートはシェフから当日の贈り物としてシークレットスタイルでご用意するなど一皿一皿趣向を凝らしたコース料理をお楽しみいただけます。

店内に50個以上のキャンドルを灯し、温かい灯に包まれる雰囲気の中で大切な人とのクリスマスのひとときをお過ごしください。



コース料理（noel B）※イメージ

■開催概要

(1) 実施期間

2022年12月22日（木）～12月26日（月）

(2) 利用時間

・12月23日（金）～25日（日）は二部制

第1部 17:30～19:00 / 第2部 19:30～21:00
20:00～21:30

・12月22日（木）、26日（月）

17:30～21:30（L.O. 20:00）

(3) メニュー

①noel A 8,800円（税込）

アミューズ	ウッフブルイエ
オードブル	赤の十字架 ～苺とマリネサーモン～
セカンドオードブル	金色のコンソメ 鴨のラヴィオリ仕立て
魚料理	雪化粧を纏った平目のプレゼ
肉料理	仔牛サルティンポッカ 深緑の野菜と共に
デザート	シェフからの贈り物 パン、コーヒー

②noel B 11,000円（税込）

アミューズ	ウッフブルイエ
オードブル	平目のカルパッチョ 白銀仕立て
セカンドオードブル	鹿のロースト 紅のサラダ仕立て
魚料理	甘鯛の鱗焼き 琥珀に輝くコンソメ
肉料理	短角和牛フィレ肉のグリエ 深碧仕立て
デザート	シェフからの贈り物 パン、コーヒー

③noel C 15,400円（税込）

アミューズ	ウッフブルイエ
オードブル	鰯のマリネ 白緑仕立て
セカンドオードブル	黄金に輝くパイ包み焼き マッシュルームのクリームスープ
魚料理	エビス風味のオマールエビと金目鯛のプレゼ、 韓紅に染まるソース
肉料理	和牛サーロインのグリエと翡翠色のサラダ、 トリュフのリゾット添え
デザート	シェフからの贈り物 パン、コーヒー



コース料理（noel A）※イメージ



赤の十字架 ～苺とマリネサーモン～



雪化粧を纏った平目のブレゼ



甘鯛の鱗焼き 琥珀に輝くコンソメ



短角和牛フィレ肉のグリエ 深碧仕立

■場所

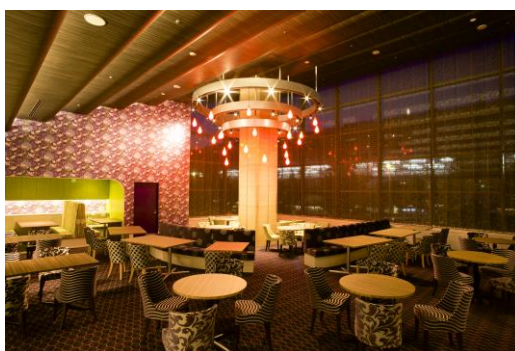
ホテル京阪 京都 グランデ 2階 地中海料理&ワイン・ビアバル「オクターヴァ」

所在地 : 京都市南区東九条西山王町31

アクセス : JR京都駅八条東口より徒歩約1分

お問合せ : 075-671-8909 (受付時間 10:00～20:00)

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



■予約WEBサイト

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

■ホテル京阪の安全安心に関わる取組みについては以下のページに記載しております。

https://www.hotelkeihan.co.jp/new_normal/

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社 ホテル京阪 マーケティング統括部 (広報担当) 佐藤

電話 06-6585-0524 / E-mail : sato-j@hotelkeihan.co.jp