

二〇二五年

ホテルオークラ京都

おせち料理

中国料理の重



干支の
箸置きプレゼント



三重おせち料理

〔約4~5名様用〕 60,000円

和食の重・洋食の重・中国料理の重
各1段

サイズ:〔内寸〕各1段 約21.8cm×
21.8cm×高さ4.0cm

二重おせち料理

〔約4名様用〕 40,000円

〈和食の重・洋食の重・
中国料理の重〉より
2つをお選びください。

サイズ:〔内寸〕各1段 約21.8cm×
21.8cm×高さ4.0cm

※内容は裏面に記載

洋食の重



和食の重



新春彩る味わい豊かな極上の一品々

2024年9月2日(月)
10:00~受付開始

ホテル公式サイトからのご予約限定

早期予約特典

2024年11月20日(水)までのご予約で5%OFF
※各種割引との併用不可

ご来館受け取り特典

ご来館にてお受け取りの方には
1点につきホテルオリジナル
グッズを1つプレゼント

Hotel Okura
KYOTO

ピトレスクの重



華やかによき年を寿ぐ
心づくしの
祝いの重

入舟の重



プレミアム
二重おせち料理

【約4名様用】 90,000円

サイズ：〔内寸〕各一段 約22.2cm×22.2cm×高さ5.0cm

50食限定

スカイレストラン「ピトレスク」の重

- ・ 鰹の赤ワイン煮込み ゴボウとニンジングラッセ
- ・ ドライフルーツとナッツ、オリーブのマリネ
- ・ 蝦夷鮎のパイ包み焼き サフランクリームソース
- ・ キャビア(20g)黒胡椒風味のパンケーキ
- ・ タラバガニとブロッコリー、カリフラワーのテリーヌ オーロラソース
- ・ オマール海老のクールブイヨン煮
- ・ 京都姫牛ローストビーフ 大黒本しめじと椎茸、ハナヒラ茸
- ・ 近江鴨と京地どりのバテアンクルート カンパーランドソース
- ・ ハモンイペリコ ・ ホワイトアスパラガスのグリル
- ・ 季節野菜のグレック ・ スモークサーモンとケッパーベリー

〈アレルギー特定原材料〉えび・かに・小麦・卵・乳成分・くるみ

京料理「入舟」の重

- ・ 厚焼玉子
- ・ 海老芋
- ・ 黒豆鮎煮
- ・ まなかつお西京焼
- ・ 絹さや
- ・ 田作り
- ・ 蒸し鮎
- ・ 華海老鮎煮
- ・ 姫くわい
- ・ 唐墨
- ・ 数の子
- ・ 合鴨ロース燻製
- ・ 堀川ごぼう
- ・ 紅白梅人参、長芋
- ・ 穴子昆布巻
- ・ いくら醤油漬
- ・ 丹波栗甘藷煮
- ・ 子持ち鮎甘藷煮
- ・ 菊土佐煮



京料理「入舟」
二重おせち料理

【約3名様用】 48,000円

サイズ：〔内寸〕各一段 約19.2cm×19.2cm×高さ4.0cm

一の重

- ・ 黒豆
- ・ 葱姑松風
- ・ 厚焼玉子
- ・ 華海老
- ・ 連子鯛燻製
- ・ 鱈西京焼
- ・ 帆立酒蒸焼
- ・ 絹さや
- ・ 紅白梅人参、長芋
- ・ 笹巻鮎
- ・ 数の子
- ・ 合鴨ロース燻製
- ・ 金柑甘藷煮
- ・ 鱈八幡巻
- ・ 子持ち鮎甘藷煮
- ・ いくら醤油漬

二の重

- ・ スモークサーモントラウト
- ・ 酢蓮根巻
- ・ 鱈
- ・ ぜんまい
- ・ 栗甘藷煮
- ・ 木の芽
- ・ 紅白鮎
- ・ 鱈
- ・ 田作り
- ・ 亀甲芋
- ・ どんこ椎茸
- ・ ずわい蟹
- ・ 姫くわい
- ・ 穴子昆布巻
- ・ 絹さや
- ・ 赤海苔
- ・ 堀川ごぼう
- ・ 合鴨叩き寄せ

〈アレルギー特定原材料〉えび・かに・小麦・卵



中国料理「桃李」
二重おせち料理

【約3名様用】 35,000円

サイズ：〔内寸〕各一段 約19.2cm×19.2cm×高さ4.0cm

一の重

- ・ 玉子の鱈巻
- ・ 蟹肉の錦糸巻
- ・ 帆立の照り焼き
- ・ 菜の花
- ・ 栗きんとん
- ・ 黒豆煮
- ・ ロブスターの甘酢炒め
- ・ 有頭海老の旨煮
- ・ 数の子の紹興酒漬
- ・ クラゲの胡麻ソース和え
- ・ いくら醤油漬
- ・ 鮎の香料煮
- ・ ふかのひれの
- ・ オイスターソース煮
- ・ 椎茸の醤油煮

二の重

- ・ 叉焼
- ・ 海の幸のすり身蒸し
- ・ 合鴨ロースのスモーク
- ・ ローストビーフ
- ・ 海老すり身の湯葉巻
- ・ マンゴーとバターの
- ・ ミルフィーユ仕立て
- ・ 穂付菊の煮込み
- ・ 松笠鳥賊の照り焼き
- ・ 燕の紅白甘藷漬
- ・ 鶏肉の焼きもの 米麴風味
- ・ 本麩の煮込み 山椒風味
- ・ ワカサギのピリ辛黒酢風味漬

〈アレルギー特定原材料〉えび・かに・小麦・卵・乳成分

一の重



二の重

一の重



二の重

二重・三重おせち料理

※料金は表面に記載



和食の重

- 栗甘露煮
- 金団
- 白梅餅
- 数の子
- 叩き牛蒡
- 梅人參
- 菊
- 絹さや
- 鱈昆布巻
- 車海老
- とこぶし
- 鱈西京焼
- 黒豆
- 伊達巻
- 田作り
- 笹巻麩

〈アレルギー特定原材料〉えび・小麦・卵・乳成分

洋食の重

- 魚の3色テリーヌ
- オーロラソース
- 若桃のコンポート
- 帆立貝柱の燻製グリル
- サーモンのローズ仕立て
- ケッパーベリー添え
- 野菜のマリネのミルフィーユ
- 有頭海老のカクテル
- ドロップペッパー添え
- 合鴨とオレンジのコンフィ
- ゴールドローストビーフ
- ジャンボンブランのリエット

〈アレルギー特定原材料〉えび・小麦・卵・乳成分



中国料理の重

- 帆立の照り焼き
- 海の幸のすり身蒸し
- 栗きんとん
- 黒豆煮
- 海老すり身の薄葉巻
- 数の子の紹興酒漬
- 菜の花
- 有頭海老の香り漬
- クラゲの胡麻ソース和え
- いくら醤油漬
- 蟹肉の錦糸巻
- 叉焼
- 穂付筍の煮込み
- 燕の紅白甘酢漬
- ローストビーフ
- 松笠烏賊の照り焼き
- 合鴨ロースのスマーク
- 鶏肉の焼きもの 米麴風味
- ワカサギのピリ辛黒酢風味漬

〈アレルギー特定原材料〉えび・かに・小麦・卵・乳成分



ホテルオークラ京都 おせち料理 ご予約方法

ホテル公式サイトからの
ご予約はこちら



◆ウェブでのご予約

ホテルオークラ京都 オンラインショップ
www.kyotohotel.jp/

◆電話でのご予約・お問い合わせ

レストランサービス課 通信販売係

Phone: (075)254-2552 (10:00~17:00)
*土・日・祝日除く

◆お支払い方法

電話〔銀行振込・コンビニ決済〕
店頭〔現金・クレジットカード・銀行振込・コンビニ決済〕
インターネット〔クレジットカード・銀行振込〕

ご予約日より2週間以内にご入金ください。
なお、12月1日(日)以降にご予約の場合は12月16日(月)までにご入金ください。

※期日までにご入金のない場合はご予約を取り消す場合がございます。
※コンビニ決済につきましては後日振込票を送付いたしますので、ご希望の窓口でお支払いをお願いいたします。
なお、発行に日数がかかりますので12月2日(月)までにご予約ください。

◆ご予約締め切り日

2024年12月16日(月) 17:00まで

◆宅配でのお受け取り

〔送料〕1個につき1,600円(税込)

〔配達日〕2024年12月31日(火)

〔配達希望時間帯〕

8:00~13:00/14:00~17:00/16:00~19:00/指定なし

※天候などの諸事情により配達遅延・不能場合がございます。

予めご了承ください。

※配達時の代金引換は取り扱っておりません。

〔配達地域〕*離島・諸島は除く

近畿2府4県

(京都府・大阪府・兵庫県・滋賀県・奈良県・和歌山県)

首都圏1都3県

(東京都・神奈川県・千葉県・埼玉県)

◆ご来店でのご受け取り

〔お受け取り日時〕2024年12月31日(火) 11:00~16:00

〔お受け取り場所〕ホテルオークラ京都 3階 宴会場

◆消費期限

2025年1月1日(水・祝) 23時

◆保存方法 (本品はすべて冷蔵品です)

10℃以下で保存してください。

*商品内容の一部が変更になる場合がございます。

*商品の特性上、お取り換え・キャンセルはご容赦ください。

*お重サイズ表記の高さは、一段の高さです。

*数量に限りがございますので、お早めにご予約ください。

万が一売り切れの際はご容赦ください。

*表示金額は消費税8%を含みます。

*One Harmony プレミアムセレクション割引特典対象外。

*One Harmony ポイント対象外。

*一部ご利用いただけない利用券・優待券がございます。

詳しくはお問い合わせください。

*写真はすべてイメージです。

ホテルオークラ京都

京都市中京区河原町御池 地下鉄東西線「京都市役所前駅」直結

Phone: (075) 211-5111(代表)

www.hotel.kyoto/okura/