

ホテルオークラ京都

春のパーティープラン

全プランフリードリンク付き



歓迎会・送別会・同窓会など 春のお集まりは、ホテルで思い出に残る特別なひとときを

Aプラン ¥10,000

オンテーブルブッフェ（洋食／中国料理）
立食／着席ブッフェ

Bプラン ¥12,000

フルコース（フランス料理）

Cプラン ¥14,000

フルコース（フランス料理）

Dプラン ¥9,500

オンテーブルブッフェ（洋食）
月曜から木曜
50名様以上限定



2025年3/1(土)～6/30(月)
ご利用人数 30名様より



Hotel Okura
KYOTO

ホテルオークラ京都 春のパーティープラン

全プランフリードリンク付き

Aプラン ¥10,000

オンテーブルブッフェ（洋食／中国料理）
立食／着席ブッフェ

オンテーブルブッフェ

洋食メニュー例

- 前菜の取り合わせ
- 焼きたてのキッシュロレースサラダ添え
- 白身魚と小海老のオーブン焼き ラタトゥイユとレムラードソース添え
- 柔らかく煮込んだ国産牛のビーフシチュー 温野菜添え
- シェフパティシエのデザート
- コーヒー または紅茶

オンテーブルブッフェ

中国料理メニュー例

- 4種冷菜盛り合わせ
- 五目入りふかのひれのスープ
- 白身魚の切り身蒸し葱風味
- 烏賊と野菜のXO醤炒め
- 小海老と玉子のチリソース煮
- 肉団子のまろやか黒酢ソース
- 五目焼飯とザーサイ
- 杏仁豆腐

Dプラン ¥9,500

オンテーブルブッフェ（洋食）

メニュー例

- 前菜の取り合わせ
- 春野菜のポタージュ ガルビュール風
- 姫鯛のボワレ サラダとプロバンス風ピストーソース
- ローストポーク ジャーマンポテトと温野菜 マスター風味のソース添え
- シェフパティシエの季節のデザート
- コーヒー または紅茶

Bプラン ¥12,000

フルコース（フランス料理）

メニュー例

- サーモンマリネと海老 彩り野菜のゼリー寄せ ミモザサラダと赤蕉のソース添え
- かぼちゃのポタージュ
- 姫鯛のボワレ 彩り野菜のラタトゥイユと貝の旨味のトマトクリームソース
- 柔らかく煮込んだ国産牛のビーフシチュー ポテトのブルーテと温野菜添え
- シェフパティシエの季節のデザート
- コーヒー または紅茶

Cプラン ¥14,000

フルコース（フランス料理）

メニュー例

- 3種前菜の取り合わせ
 - ・アボカドディップとハーブ 小海老のトマトファルシ
 - ・ズワイ蟹のタルトレット
 - ・サーモンマリネのタルタル いくら添え
- トリュフが香る茸のポタージュ カプチーノ仕立て
- 真鯛のパイ包み焼き アスパラガスと香味野菜のエチュベ サフラン風味のソースとともに
- 牛フィレ肉のロースト 温野菜添え グリーンペッパーとトマトのソース添え
- シェフパティシエの季節のデザート
- コーヒー または紅茶

全プランフリードリンク付き

ビール
ソフトドリンク
ノンアルコールビール + () 内から2種類セレクト
ワイン
ウイスキー
カクテル
日本酒
焼酎
紹興酒

ドリンクオプション+¥500
以下からさらに2種類追加

ワイン ウイスキー カクテル 日本酒 焼酎 紹興酒

カクテルをお選びいただいた場合、

春をイメージしたプラン限定カクテル

「桜ジンジャー」、「ピーチクラランベリー」をご用意



※Dプランをご利用の場合、ウイスキーがフリードリンクアイテムに含まれます。

特典

- 50名様以上のご利用で乾杯用スパークリングワインをプレゼント
- 40名様以上のご利用でマイク1本無料、60名様以上のご利用でマイク2本無料
- ご挨拶用ポータブルステージ無料

B・Cプラン限定特典

- 60名様以上のご利用で、レストランペアランチ券1枚プレゼント
「オリゾンテ」ブッフェ または「桃李」オーダーバイキングライトプラン(いずれも平日)



メールでのお問い合わせや
プランのご案内など詳しくは
公式サイトへ



※ご利用はお食事開始から2時間まで(延長30分ごとに¥500)。※表示金額は1名様料金、消費税・サービス料を含みます。※都合により、内容を変更する場合がございます。※写真はすべてイメージです。