

NEWS RELEASE



2025 年 10 月 31 日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京都 グランデ ご宴会・パーティーに「忘新年会プラン」

年末年始の思い出を飾るお料理をご用意いたします



忘新年会プラン 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）では、2025年11月1日（土）～2026年1月31日（土）の期間、ご宴会にご利用いただける「忘新年会プラン」をご提供いたします。

人数や、ご利用シーンに合わせて選べる3タイプのプランをご用意いたします。ご利用特典として、乾杯用スパークリングワインのプレゼントやビンゴゲーム機・カードの無料提供、さらに50名様以上でのご利用時にはプロジェクターのご用意も無料で承ります。

年末年始の思い出を飾るパーティーは、京都駅すぐのホテル京阪 京都 グランデをぜひご利用ください。



■忘新年会プラン

(1) 開催期間

2025年11月1日（土）～2026年1月31日（土）

(2) メニュー・料金（税込）

◇Aプラン 7,500円

洋食卓盛料理・洋食ブッフェ形式（立食・着席）

フリードリンクメニューからお好きな5種をチョイス

＜卓盛料理 メニュー一例＞

【冷製料理】北海道産ワカサギのエスカベッシュ、チキンとイタリア産トマトとクスクスのサラダ

【温製料理】本日のパスタ、白身魚のブレゼ サフランソース

ポークブレゼ 丹後の醤油糀マヨネーズ、牛肉のロースト 茸入りマルサラ酒のソース
季節のご飯、赤だし

【デザート】季節のデザート、コーヒー

◇Bプラン 8,500円

洋食卓盛料理・洋食ブッフェ形式（立食・着席）・個人盛（洋コース・宴会場のみ可）

フリードリンクメニューからお好きな6種をチョイス

＜ブッフェ料理 メニュー一例＞

【サラダ】グリーンサラダ（京野菜使用）、レッドサラダ、キャロット・ラペ

【冷製料理】北海道産ワカサギのエスカベッシュ、カニとアボカドのクスクス

柿と大根のマリネサラダ 生ハム添え、鴨パストラミとグレープフルーツ

平目のカルパッチョ 琴引きのぼん酢ドレッシング、お造り盛り合わせ

【温製料理】ハッシュドビーフ、バターライス又は白ご飯、地中海風トマトクリームスープ

バーニャカウダ、クワトロフォルマッジ、本日のパスタ

京豆腐ととろ湯葉の卵あんかけ、ホワイトオムライス カニのクリームソース

カニと白身魚のブレゼ サフランソース、北海道の鰯と大根の茸クリームソース

ポークブレゼ 丹後の醤油糀マヨネーズ、奥丹波鶏のビネガー煮込み

国産牛肉のグリエ 季節野菜の天ぷら添え

【デザート】フルーツ盛り合わせ、デザート各種、コーヒー

◇Cプラン 10,000円

洋食卓盛料理・洋食ブッフェ形式（立食・着席）・個人盛（洋コース・宴会場のみ可）

フリードリンクメニュー全種

＜コース料理 メニュー一例＞

北海道産ワカサギのエスカベッシュ、カニとアボカドのクスクス

聖護院かぶらのスープ 柚子の香り、平目とカニのキャベツ包み キャビアを添えて

いわて短角牛フィレ肉のグリエ マデラ酒のソース、季節のデザート、パン、コーヒー

◇フリードリンクメニュー（2時間）

瓶ビール、焼酎（麦・芋）、ウイスキー、ワイン（赤・白）、日本酒、梅酒

カクテル（カシス・ジントニック）、ノンアルコールビール

ソフトドリンク（オレンジジュース・ウーロン茶）

※全プランに、お食事代・フリードリンク・会場費（2時間）・ワイヤレスマイク2本・司会卓・挨拶用ステージが含まれます。

(3) 特典

乾杯用スパークリングワイン／ビンゴゲーム機・ビンゴカード

スクリーン&プロジェクター（50名様以上のご利用時）

(4) 会場

宴会場「光林（こうりん）」 30名～100名（立食の場合130名）

レストラン「オクターヴァ」 50名～



宴会場「光林(こうりん)」



レストラン「オクターヴァ」

■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

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（代表）

075-661-0328（宴会予約直通／10:00～18:00）



＜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