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、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 V10





■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 琴引きのぽん酢ドレッシング、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、北海道の鰤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。

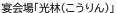
(3) 特典

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~







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