

2024年11月29日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京都 グランデ

レストラン「オクターヴァ」年末年始ビュッフェ

2024年12月31日(火)～2025年1月5日(日)限定 ビュッフェスタイルでの特別営業



年末年始ビュッフェ(イメージ)

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)では、2024年12月31日(火)～2025年1月5日(日)の期間、2階のレストラン「オクターヴァ」にて、年末年始ビュッフェを開催いたします。

「国産サーロインのローストビーフ」や「鴨のパストラミ」、「砂肝のアヒージョ」、「日吉豚肩ロースのコンフィ」などの洋食メニューに加え、「すき焼き」や「鰯のしゃぶしゃぶ」、「お造り盛り合わせ」など和食メニューも取り揃えました。なお、ディナータイムの「国産サーロインのローストビーフ」はライブキッチンでご提供いたします。さらに、「ミニハンバーガー」や「エビフライ」、「チョコレートファウンテン」など、小さなお子さまも楽しんでいただける「お子様コーナー」もご用意。「白玉ぜんざい」や「バスクチーズケーキ」など、デザートメニューも充実。ご家族皆さままでお楽しみいただけるメニューが勢揃いしております。(一部メニューはディナーのみご提供いたします)

年末年始に京都へお越しの際は、京都駅すぐの「オクターヴァ」で、期間限定のビュッフェスタイルでのお食事をお楽しみください。

■開催概要

(1) 開催期間

2024年12月31日(火)～2025年1月5日(日)

※1月1日(水・祝)はディナーのみ、1月5日(日)ランチのみ営業

※本期間はアラカルトメニューのご提供はなく、ビュッフェスタイルで特別営業いたします。

(2) 開催時間

◆ランチ 2部制

① 11:30～13:00

② 13:30～15:00

◆ディナー 2部制

① 17:30～19:00

② 19:30～21:00

(3) 料金(税込)

◆ランチ

大人 4,000円

シニア 3,500円

小学生 2,000円

幼児 800円

◆ディナー

大人 6,000円

シニア 5,500円

小学生 3,000円

幼児 1,100円

(4) メニュー

◆ランチ

冷製料理: あじの南蛮漬け、タコとジャガイモのジェノバ風、鴨のパストラミ など

温製料理: 本日のピッツァ、本日のパスタ2種類、アクアパッツァ、洋風鰯大根
日吉豚肩ロースのコンフィ、すき焼き、鰯のしゃぶしゃぶ など

その他: デザート5種類、フルーツ、ラーメン、鮭のリゾット風雑炊 など

◆ディナー

ライブキッチン: 国産サーロインのローストビーフ おろしぼんずと3種類の塩で

冷製料理: あじの南蛮漬け、タコとジャガイモのジェノバ風、鴨のパストラミ
お造り盛り合わせ、パテドカンパーニュと生ハム、タン塩の和風 など

温製料理: 本日のピッツァ、本日のパスタ2種類、アクアパッツァ、洋風鰯大根
チキンポトフ、日吉豚肩ロースのコンフィ、すき焼き、鰯のしゃぶしゃぶ
金目鯛のブレゼ キャビアソース、砂肝のアヒージョ など

その他: デザート8種類、フルーツ、ラーメン、ふぐのリゾット風雑炊 など

◆ランチ・ディナー共通

【お子様コーナー】

小さなオムライス、ミニハンバーガー、エビフライ、唐揚げとポテトフライ など

【ドリンク】

ソフトドリンク、コーヒー、紅茶

※アルコールは別途料金



国産サーロインのローストビーフ(イメージ)



鰯のしゃぶしゃぶ(イメージ)

■場所

ホテル京阪 京都 グランデ 2階レストラン「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京都駅すぐ

お問合せ : 075-671-8909

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



■予約WEBサイト

レストラン「オクターヴァ」

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

＜本件に関する問い合わせ先＞

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