

2023年1月10日  
株式会社 ホテル京阪

## ホテル京阪 京都 グランデ 地中海料理&ワイン・ビアバル「オクターヴァ」で “北の味覚フェア”を開催します。

北海道産の食材や料理をコース、アラカルトメニューでご堪能ください

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）は、2023年1月11日（水）～2月28日（火）にホテル2階のレストラン地中海料理&ワイン・ビアバル「オクターヴァ」にて、“北の味覚フェア”を開催します。

本企画は料理長が北海道の札幌市中央卸売市場 場外市場に足を運び厳選した食材を使い、イタリアンやフレンチの手法にアレンジを加えたメニューをご用意しました。魚介類は3D冷凍という特殊な技術を用いてホテルへ運ぶことによって、ニシンやホッケを関西ではあまり食されることがないカルパッチョやルイベでお楽しみいただけます。

また、北海道のご当地メニューのひとつ、スープカレーはパスタを加えてアレンジ、さらに北海道産のポークのグリユを帯広の豚丼スタイルでご提供。その他、札幌の老舗ホテルが発祥といわれているラーメンサラダはレシピを直伝いただき本場の味を再現するなど、北海道の“北の味覚”を存分にお楽しみいただけるメニューとなっております。

料理は3種のコースに加え、アラカルトもご用意しています。この機会にぜひご賞味ください。



コース料理 (C. NEVE) ※イメージ

## ■開催概要

### (1) 実施期間

2023年1月11日（水）～2月28日（火）

※毎週月曜日は定休日

### (2) メニュー提供時間

17:30～22:00（L.O. 21:30）

### (3) メニュー

#### ①コース

#### A. LUCE（ルーチェ） 3,600円（税込）

オードブル 北海道産ニシンと真ホッケのマリネ、カルパッチョ仕立て  
パスタ 北海道産浅利とホワイトコーンのクラムチャウダー風パスタ  
\*魚料理か肉料理、いずれかチョイス  
魚料理 真鱈と白子のムニエル、セロリラブのクリーム  
肉料理 北海道産仔牛ロースのロースト、トリュフのソース  
デザート 北の味覚スイーツ  
パン、コーヒー

#### B. ABELIA（アベリア） 5,000円（税込）

オードブル 北海道産ニシンと真ホッケのマリネ、カルパッチョ仕立て  
スープ 北海道産浅利とホワイトコーンのクラムチャウダー風  
魚料理 真鱈と白子のムニエル、セロリラブのクリーム  
肉料理 北海道産仔牛ロースのロースト、トリュフのソース  
一口クラ井  
デザート 北の味覚スイーツ  
パン、コーヒー

#### C. NEVE（ネーヴェ） 7,000円（税込）

オードブル 北海道産ニシンと真ホッケのマリネ、カルパッチョ仕立て  
パスタ 北海道産浅利と北海道産蛸と紅ズワイカニのクリームパスタ  
魚料理 北海道産鮫鱈のローストと茸のシェリービネガー煮込み  
肉料理 北海道産和牛ロースのグリエ、山わさびのソース  
一口クラ井  
デザート 北の味覚スイーツ  
パン、コーヒー

#### ②主なアラカルトメニュー

・礼文産冷風熟成寒干真ホッケ開きの香草マリネ焼き	650円
・北海道スープカレーパスタ	750円
・ジンギスカン	800円
・真鱈のちゃんちゃん焼き、南仏風	800円
・北海道産ポークのグリエ 帯広の豚井風	950円
・ラーメンサラダ	900円
・北の海の幸のブイヤベース仕立て、サフラン風味	950円
・北海道産仔牛のロースト、トリュフのソース	1,680円



北海道スープカレーパスタ



北海道産ポークのグリエ 帯広の豚丼風



ラーメンサラダ

■場所

ホテル京阪 京都 グランデ 2階

地中海料理&ワイン・ビアバル「オクターヴァ」

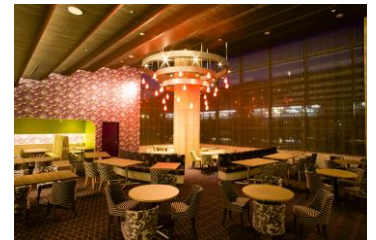
所在地 : 京都市南区東九条西山王町31

アクセス : JR京都駅八条東口より徒歩約1分

お問合せ : 075-671-8909

(受付時間 10:00~20:00)

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



■予約WEBサイト

<https://bit.ly/3ifLQX>

■ホテル京阪の安全安心に関わる取組みについては以下のページに記載しております。

[https://www.hotelkeihan.co.jp/new\\_normal/](https://www.hotelkeihan.co.jp/new_normal/)