



Graduation Party Plan

京都ホテルオークラ

卒業謝恩会プラン

学生生活最後の思い出づくりを、心をこめたおもてなしでお手伝い。

2017年2月1日(水)~3月31日(金) 30名様より

お好みのお料理プランとフリードリンクプランをお選びいただけます。

お料理プラン

フリードリンクプラン

Aプラン ¥6,000

- オンテールビュッフェスタイル (30名様~)
- 立食・着席ビュッフェスタイル (40名様~)

ライト ¥1,500 | カクテル2種/ソフトドリンク

ベーシック ¥2,000 | ビール/カクテル2種/ソフトドリンク

プレミアム ¥2,300 | ビール/白・赤ワイン/カクテル2種/ソフトドリンク

Bプラン ¥7,000

- オンテールビュッフェスタイル (30名様~)
- 立食・着席ビュッフェスタイル (40名様~)

Cプラン ¥8,000

- オンテールビュッフェスタイル (30名様~)
- 立食・着席ビュッフェスタイル (40名様~)
- 洋食コース料理 (30名様~)

特典

- 乾杯用スパークリングワインプレゼント
- マイク1本無料、60名様以上でマイク2本無料
- ビンゴゲームセット無料レンタル(台数限定)
- ¥5,400以上の花束10%OFF



Aプラン ¥6,000

オンテールビュッフェスタイル

オードヴル盛り合わせ 三種の味わい/
 甘いかぼちゃのクリームスープ/
 鰯のポワレ サフラン風味のリゾットと
 旬野菜添え バターソース/
 牛肉の赤ワイン煮込み プルゴージュ風
 ポテトムースとともに 春の装い/
 ニース風サラダ/小巻寿司桶/
 シェフパティシエおすすめデザート/コーヒー

立食・着席ビュッフェスタイル

シェフおすすめのオードヴル 三種の味わい/
 サンドイッチ盛り合わせ/カプリスサラダ/
 小海老と野菜の和風ピラフ/
 海の幸とパスタのクリームグラタン/
 季節の魚 シェフスタイル/
 ローストビーフ シェフのカービングサービス/
 若鶏の軽い煮込み ポテトと野菜添え/
 スモールチーズバーガー/
 京都ホテルオークラ特製 キーマカレー/
 シェフパティシエおすすめデザート/
 フルーツ盛り合わせ/コーヒー または 紅茶

Bプラン ¥7,000

オンテールビュッフェスタイル

オードヴル盛り合わせ 春の訪れ/
 季節の十種野菜のヴールテスープ ガルビュール風/
 サーモンの蒸し焼きに季節の野菜を添えて
 セルフユウの香るソース/
 たっぶりのチーズとトマトを詰めた牛フィレ肉の
 卵付け焼き ヌードルを添えて/
 旬のサラダ/小巻・手まり寿司桶/
 シェフパティシエおすすめデザート/コーヒー

立食・着席ビュッフェスタイル

シェフおすすめのオードヴル 四種の味わい/
 スモークサーモンのマリネ デイル風味 マスタードソース/
 ポテトのクリーム煮とチーズ入りジャンボオムレツ/
 鰯とあさりの軽い煮込み グリーンピース添え/
 海の幸とパスタのクリームグラタン/
 ローストビーフ シェフのカービングサービス/
 若鶏のソテー バスク風/
 仔羊のシチュー たっぶりの南仏風野菜とともに/
 早春の菜の花とベーコンのスパゲッティ/
 京都ホテルオークラ特製 野菜カレー/小巻寿司桶/
 シェフパティシエおすすめデザート/
 フルーツ盛り合わせ/コーヒー または 紅茶

Cプラン ¥8,000

オンテールビュッフェスタイル

和風オードヴル盛り合わせ 三種の味わい/
 カクテルサンドイッチとカリフラワームースの盛り合わせ/
 ミネストローネスープ ミラノ風/
 さわらの浅葱風味焼き 蛤の旨みソース サフランの香り/
 ローストビーフ ホースラディッシュと和風ソースとともに/
 二色のアンディーヴサラダ 香草添え/
 握り・小巻寿司桶/
 シェフパティシエおすすめデザート/コーヒー

立食・着席ビュッフェスタイル

シェフおすすめのオードヴル 四種の味わい/
 京都ホテルオークラ特製スモークサーモン
 コンディメント添え/
 旬のホワイトアスパラガスとトマトのサラダ/
 季節の白身魚のパイ包み焼き ショロンソース/
 海の幸グリルと野菜の盛り合わせ/
 ローストビーフ シェフのカービングサービス/
 ポークの照り焼き風ロースト ハチミツ風味 温野菜添え/
 牛肉の赤ワイン煮込み ポテトのムースと旬野菜添え/
 スパゲッティ カルボナーラ/ビーフストロガノフ/
 握り寿司桶/天婦羅/
 シェフパティシエおすすめデザート/
 フルーツ盛り合わせ/コーヒー または 紅茶

Option Menu オプションメニュー (A・B・Cプラン共通)

メニューを変更

デザートをデザートビュッフェに
 グレードアップ

¥1,000/40名様より
 ※立食・着席ビュッフェスタイルを除く

メニューを追加

- 学校の校章入りケーキ(約54cm×40cm) ¥50,000~/40名様より
- チョコレートフォンデュセット ¥1,000/50名様より
- 京都ホテルオークラ特製ミニオムライス ¥800/40名様より
- 海の幸のミニどんぶり ¥1,200/40名様より
- 麻婆豆腐どんぶり ¥1,000/40名様より
- 桃李汁そば ¥700/40名様より
- 有喜屋そば ¥600/40名様より



洋食コース料理

サーモンマリネとハムのモザイクテリーヌ サラダ添え
 グリビッシュソースとともに/
 旬のホワイトアスパラガスのポターージュスープ/
 真鯛のポワレ プロヴァンスの香りのバターソース/
 牛フィレ肉のポワレと牛ほほ肉の赤ワイン煮
 ポルト風味ソース/
 シェフパティシエおすすめデザート/
 コーヒー

～卒業謝恩会プラン特別ご優待～

◆貸衣裳

TAKAMI BRIDAL

振袖一式50%OFF 通常¥75,600～▶¥37,800～
 ※草履・バッグ付き

小振袖 特別料金 ¥21,600～
 袴 特別料金 ¥10,800～

※いずれも着付用小物サービス

◆美容・着付

レーコ美容室

ヘアセット10%OFF 通常 ¥5,940～▶¥5,346～
 振袖着付 通常 ¥10,800～▶¥9,720～

◆写真

アサヌマ写真スタジオ

スタジオ記念写真(六つ切り)特別料金
 1ポーズ1枚仕上げ ¥15,552
 1ポーズ追加につき ¥9,720

スタジオ集合写真(八つ切り)特別料金
 20枚以上ご注文 ¥1,620
 30枚以上ご注文 ¥1,404
 50枚以上ご注文 ¥1,188

※即日仕上げは別途1枚¥108にて承ります

◆宿泊

京都ホテルオークラ

2/1～3/10 | 平日 30%OFF
 休前日 20%OFF
 3/11～3/31 | 平日 20%OFF
 休前日 10%OFF

からすま京都ホテル(四条烏丸)

2/1～3/31 | 全日 20%OFF

*表示金額は1名様料金、税・サービス料を含みます *旬の食材を使用しておりますのでメニュー内容が変更となる場合がございます *写真はすべてイメージです