

ハイアット リージェンシー 京都

2018 クリスマス限定ディナーコースのご案内



ザ・グリル

グリル料理 クリスマスディナー

キッチンの主役であるレンガ造りの薪のオーブンが、炎揺らめく暖炉のようなザ・グリルでフェスティブシーズンをお楽しみください。トリュフポルトソースでいただく国産牛のテnderロインや、ベーコンと芽キャベツのソテーを添えた七面鳥のローストなど、この季節ならではの厳選した食材で、シェフが腕を振ります。コースの最後にはクリスマスの定番デザート、ブッシュ・ド・ノエルをお楽しみください。

クリスマスディナーコース

期間: 12月23日(日・祝)～25日(火)

時間: 5:30pm または 7:30pm

料金: 11,500円(税金、サービス料別)

[メニューはこちら >>](#)

ご予約・お問い合わせ

ザ・グリル

電話: 075 541 3203

Eメール: grill.kyoto@hyatt.com

[オンライン予約はこちら >>](#)



トラットリア セツテ イタリアン クリスマスディナー

イタリア人総料理長 マルコ トッレを迎えた今年のクリスマスディナーは、故郷の味を取り入れたメニューでお楽しみください。最も象徴的な一皿は、家族や友人が集まるホリデーシーズンの食卓に欠かせないクリスマス定番料理「トルテリーニ イン ブロード」。ポーク、チキン、パルマ産生ハム、パルミジャーノチーズを自家製トルテリーニパスタで包んだこのお料理は熱々のチキンスープと共にお召し上がりください。優しくコクのある味わいに体も芯まで温まるよう。幸せな気分にも、お腹も心も満たされるコースです。

クリスマスディナーコース
期間: 12月23日(日・祝)～25日(火)
時間: 5:30pm または 8:00pm
料金: 8,500円 (税金、サービス料別)
[メニューはこちら >>](#)

ご予約・お問い合わせ
トラットリア セツテ
電話: 075 541 3204
Eメール: trattoriasette.kyoto@hyatt.com
[オンライン予約はこちら >>](#)



東山 和食クリスマスディナー

季節を細やかに表現する日本料理「東山」のディナーコースでは、料理長 三輪 篤史が赤い色彩の食材や器を象徴的に配して、クリスマスを演出いたします。お料理も一口サイズの浅利卵の花コロッケに白味噌仕立てのソースを合わせたりと、和の食材に洋食の調理法でアレンジを加え、いつもとは一味違う、この時期ならではの一品をご堪能いただけます。炭火でふっくらと柔らかく焼き上げる国産牛のサーロインもご用意。趣向を凝らした和のクリスマスをお楽しみください。

クリスマスディナーコース「東山」

期間: 12月23日(日・祝)～25日(火)

時間: 5:30pm または 8:00pm

料金: 11,000円(税金、サービス料別)

「清水」9,000円、「寿司懐石コース」11,000円もございます。

[メニューはこちら >>](#)

ご予約・お問い合わせ

東山 Touzan

電話: 075 541 3201

Eメール: touzan.kyoto@hyatt.com

[オンライン予約はこちら >>](#)

[ハイアット リージェンシー 京都 レストラン&バーの詳細はこちら >>](#)