

Since
1888

京都ホテルオークラ・デリシャスデイズ 2018. 3/1 THU. - 4/30 MON.

DELICIOUS DAYS

美味しい春の便り
麗しき旬を盛り込んで

柔らかな春光のもとに集い
華やかに彩られた料理を愛でる。
さあ、美食の宴がはじまります。



6F 入舟
春の会席イメージ



京都 ホテルオークラ

〒604-8558 京都市中京区河原町御池

地下鉄東西線「京都市役所前駅」直結

TEL.075-211-5111(代表) <http://okura.kyotohotel.co.jp/> 

うららかな季節の

香りと優美な彩りに魅せられて



革新の逸品

旬の油目に独特な旨味や、菜種などを加え小鍋仕立て。まずはふぐと脂乗りの良い身をちり酢でさっぱりと。続いて、油目の旨味が染み出した濃厚な出汁をご堪能ください。木の芽の香りが春の風情を感じさせます。



伝統の逸品 蛤潮仕立ての御椀

6F 京料理 入舟

芳しき春の美味に舌つづみ 華やかな出汁の旨さに感動

蛤の潮仕立ての御椀には、ほんのり香ばしく濃厚な口あたりの焼き胡麻豆腐を忍ばせ、隠し味に胡椒を添えています。蛤の出汁にわけあう具材の妙味をどうぞ。お昼の「お花見弁当」や「すっぽん小鍋御膳」もぜひ。

- ご昼食 「お手軽昼御膳」 ¥3,500 (税・サービス料込) ※各種割引クーポン券の併用不可
- 「すっぽん小鍋御膳」 ¥4,500 (¥5,346)
- 「お花見弁当」 ¥5,000 (¥5,940)
- 会席 「高雄」 ¥9,000 (¥10,692)
- 「入舟会席」 ¥12,000 (¥14,256)
- 「八坂」 ¥15,000 (¥17,820)
- 「寿司・天ぶら会席」 ¥7,500 (¥8,910) ※各種割引クーポン券の併用不可



〈営業時間〉和朝食 7:00~10:00
ご昼食 11:30~14:30
ご夕食 17:30~21:00

〈ご予約・お問い合わせ〉内線1601
TEL.075-254-2537



- 単品料理 伝統の逸品 季節の御椀 「蛤潮仕立ての御椀」 ¥2,200 (¥2,613)
- 革新の逸品 「油目の木の芽鍋」 ¥2,500 (¥2,970)

※単品料理もご用意しております。
※旬の食材を使用しておりますので、料理内容は変更になる場合がございます。

京都ホテルオークラ 別邸 京料理 栗田山荘

芽吹きを庭園を眺めて 季節の逸品を愛でる贅沢

桜の名所見物の後は、春の食材が多彩な味で少しずつ味わえるお昼の「栗田重」で穏やかな時間をお過ごしください。夜の会席には、木の芽の風味が爽やかな鱈の焼物を。付け合わせの桜葉の天ぷらが口の中を春の香りで満たします。

- ご昼食 平日限定 「山荘弁当」 ¥5,000 ※各種割引クーポン券の併用不可
- ご昼食 「栗田重」 ¥6,000 ※いずれも2部制とさせていただきます。(1部 11:30~13:00 2部 13:30~15:00)
- 会席 「けあげ」 ¥12,000 ※お昼の会席は¥9,000、¥16,000もございます。
- ご夕食 「春の特別会席」 ¥18,000
- 会席 「常葉」 ¥25,000
- 会席 「真朱」 ¥38,000 ※旬の食材を使用しておりますので料理内容は変更になる場合がございます。



京都ホテルオークラ 別邸 京料理 栗田山荘



京都市東山区栗田口三条坊町2-15
〈営業時間〉ご昼食 11:30~14:30 ご夕食 17:30~21:00 (アクセス) 地下鉄東西線「東山駅」下車 1番出口徒歩約5分
※ご夕食のご利用は10歳以上とさせていただきます
※表示金額は税・サービス料を含んでおります
※2018年4月より毎週月曜日を定休日とさせていただきます



料理長イチ押し 「haru野菜、浅蜷、カラスミの生パスタ」 ¥1,600 (¥1,900)

浅蜷の旨味がきいた白ワインのソースには、軽くつぶした空豆とエシャロットを。春らしい風味と香味が広がる味わいは、生麺ともよく絡みます。振りかけたカラスミの塩味がアクセントに。

2F テラスレストラン ベルカント

イタリアの食材や郷土の味を ホテル洋食の技で華麗なひと皿に

京都産の豚肉、鶏卵を使ったカルボナーラや、パルメザン、ブロッコリーなど4種のチーズを贅沢にトッピングしたピッツァなど、カジュアルに愉しめるイタリアンメニューが登場。シェフおすすめのコース「ソレイユ」にもレンズ豆のポタージュや、ジェノベーゼソースをあしらった真鯛のボアレ、ゴルゴンゾーラソースがアクセントの仔牛コースのサルティンボッカなど、イタリアを代表する料理が並びます。人気のオードブルバーがディナーにも新登場!

- Lunch 大人気! パン食べ放題付き 平日限定 「ウィークデーランチ」 ¥1,684 (¥2,000) +¥600 (税・サービス料込) でサラタバ付き ※各種割引クーポン券の併用不可
- 土日祝限定 オードブルバー付き 「スペシャルランチ」 ¥2,500 (¥2,970) ※90分制 ※各種割引クーポン券の併用不可
- おすすめ シェフこだわりのイタリアンフルコース 「ソレイユ」 ¥3,000 (¥3,564)
- Dinner メインが選べるディナーコース 「クレッシェント・リュス」 ¥4,000 (¥4,752) 「ブレース・リュス」 ¥5,000 (¥5,940) ※コースのオードブルを+¥1,188 (税・サービス料込) でオードブルバーに変更できます。
- ディナー限定 「オードブルバー」 ¥1,800 (¥2,138)
- アラカルト イタリアンフェア おすすめ 「京丹波高原豚と桜玉のカルボナーラ」 ¥1,800 (¥2,138) 「大山どり胸肉のコンフィと4種チーズのピッツァ」 ¥2,000 (¥2,376)

〈営業時間〉11:30~21:00 ランチ 11:30~14:30 ディナー 17:00~21:00



料理長イチ押し 「筍と生ハム、バジルソースのピッツァ」 ¥2,000 (¥2,376)

筍と生ハムにバジルソースを合わせ、旬の味覚とハーブの爽やかさが絶妙にマッチするピッツァに仕上げられています。筍のシャキッとした食感、もっちりとした生地との相性も抜群。ワインのお供にもぴったりな一品です。



RENEWAL! ~世界のワインを楽しむ~ 「ワインバー」 ¥2,000 (¥2,376) 世界のワイン約8種類をフリーフローでご利用。ワインに合わせた一品料理とのペアリングをお楽しみください。 ※90分制 ※各種割引クーポン券の併用不可



ソレイユ

〈ご予約・お問い合わせ〉内線1250 TEL.075-254-2540

17F スカイレストラン ピトレスク

伝統と革新のマリアージュ
繊細に絡み合う旨味のルーブ

山口の甘鯛と旬の鰯を取り合わせたひと皿は、香草をきかせた甘く爽やかなベアルネーズソースが魚介の繊細な旨みを引き立てます。ふきのとうやイカなどを詰めたヒメジは、甘みや苦味などが絶妙に絡み合うシェフのセンスが光るひと皿に。仔羊のカツレツは、ミルクシーな肉の味わいにレッドカレーがスパイシーなアクセントを添えます。独自にブレンドしたスパイスが何層にも広がる香りと深いコクを生み出します。



甘鯛と鰯 新ジャガ ソース・ベアルネーズ



山菜とイカをファルスしたヒメジ(萩の金太郎) 山葵 苺



仔羊 レッドカレーソース プルグールのピラフ ターメリック風味

PITTORESQUE

Lunch 「Menu Léger」
¥3,800(¥4,514)
※各種割引クーポン券の併用不可

「Menu Éclatant」
¥5,500(¥6,534)

Dinner 「Menu Saveur」
¥13,000(¥15,444)

「Menu Pittoresque」
¥16,000(¥19,008)

※ディナーは他にも¥10,000(¥11,880)、¥20,000(¥23,760)のコースがございます。
※旬の食材を使用しておりますので、料理内容は変更になる場合がございます。
※お子様のご利用は10歳以上とさせていただきます。
※ピトレスクでは、ドレスコード：スマートカジュアルを採用しております。タンクトップ、短パン、サンダルなどの軽装のご来店はお断りいたします。



〈営業時間〉ランチ 11:30~14:30
ディナー 17:30~21:00

〈ご予約・お問い合わせ〉内線2701

TEL.075-254-2535



のどぐろとオマール海老の鉄板焼

鉄板焼イメージ



山口名産食材イメージ

料理長
イチ押し

Dinner 〈黒毛和牛使用〉
「長州・山口フェアコース」
¥16,000(¥19,008)

肉の旨みが濃く、味わいが良いと評判の山口県産和牛のステーキはフィレまたはサーロインをお好みで。今回の目玉は選べる海鮮料理。3月は平日の雲丹焼とトラバガニまたは、のどぐろとオマール海老。4月は活鮑または、真鯛と車海老の鉄板焼どちらかをどうぞ。

〈営業時間〉ランチ 11:30~14:30
ディナー 17:30~21:00

〈ご予約・お問い合わせ〉内線2705

TEL.075-254-2536



17F 鉄板焼 とぎわ

豊かな山海の幸が豪華饗宴

春のお祝いの席を飾る、旬の野菜と黒毛和牛を贅沢に使用した「和牛ランチ」は、お肉をしっかりゆきみたい方に好評。80gのステーキに活オマール海老の鉄板焼もついた充実の内容です。

Lunch 〈国産牛使用〉
「旬彩ランチ」 ¥3,800(¥4,514)
「常盤」 ¥5,500(¥6,534)

おすすめ 〈黒毛和牛使用〉
「和牛ランチ」 ¥8,500(¥10,098)

Dinner 〈黒毛和牛使用〉
「鞍馬」 ¥11,000(¥13,068)
「嵐山」 ¥14,000(¥16,632)
〈近江牛使用〉
「極」 ¥25,000(¥29,700)

毎月29日は肉の日
「肉の日ランチ」 ¥2,900(¥3,445)
「長州・山口フェアコース」
29%off ▶ ¥11,360(¥13,495)
※各種割引クーポン券の併用不可

※旬の食材を使用しておりますので、料理内容は変更になる場合がございます。



円卓(大)



カウンター



円卓(小)

TOKIWA

CHOSHU YAMAGUCHI FAIR

長州・山口フェア開催

3/1 THU. ~ 4/30 MON.

今年は「明治150年」。長州藩の屋敷跡にたつ京都ホテルオークラの周辺には、幕末から明治にかけての旧跡がございます。各レストランでは、この歴史的な1年の始まりにふさわしい長州・山口の味をご用意いたしました。歴史に思いを馳せながら、郷土の美食をお楽しみください。

※旬の食材を使用しておりますので、入荷状況により山口県産以外のものを使用する場合がございます。



ホテル南側(御池通)



ホテル西側(河原町通)



バイキングイメージ



牛鍋



けんちょう



岩国寿司

17F トップラウンジ オリゾンテ

家族の会話が弾む美味しさを
滋味感じる郷土料理の数々

岩国寿司や蛸のぬた、のっぺい汁をはじめ、大根や人参、豆腐と一緒に煮たけんちょうなど、野菜をふんだんに取り入れた山口のソウルフードがラインナップ。シェフが目の前で仕上げ(昼)鶏の山椒風味ローストやオムライス、(夜)ローストビーフや牛鍋にも注目です。

～明治150年記念 桂小五郎生誕の地を訪ねて～
「長州・山口フェアバイキング」

Lunch 大人 ¥3,300(¥3,920) 子ども ¥1,500(¥1,782)

Dinner 大人 ¥4,500(¥5,346) 子ども ¥2,500(¥2,970)

※子ども料金は4歳～小学6年生。※メニューは予告なく変更となる場合がございますので、予めご了承ください。

大好評 オリゾンテの日 毎週火曜日はバイキングがお得!

Lunch ¥3,920 → ¥3,300 Dinner ¥5,346 → ¥4,500

平日限定 シニア料金

Lunch ¥3,920 → ¥3,326 Dinner ¥5,346 → ¥4,752

※予約制 ※火曜日を除く ※60歳以上のご本人が対象です
※会計時に年齢の確認できる身分証明証のご提示をお願いいたします
※いずれも税・サービス料込



〈営業時間〉朝食バイキング 6:30~10:00
ランチバイキング 11:30~14:30(最終入店) 土・日・祝 11:30~13:30~
ディナーバイキング 17:30~20:00(最終入店) 土・日・祝 17:00~19:10~
カクテルラウンジ 20:30~23:00 ※カバーチャージ1名様¥324(税込)
※ご予約状況により営業時間を変更させていただく場合がございます。詳しくはお問い合わせください。

〈ご予約・お問い合わせ〉内線2700 TEL.075-254-2534



Cocktail Lounge

明治150年記念
カクテルシリーズ

シリーズ第二弾は
新政府への移り変わりをイメージ

新政府と海外のやりとりにイメージ

①「外交」
¥1,500(¥1,782)

江戸城開城をイメージ
②「開城」
¥1,300(¥1,544)

地上60メートルからの
夜景が魅力

Dinner 大人4名様以上で1名様あたり¥1,816もお得!

「歓送迎会プラン」¥8,316→¥6,500(フリードリンク付き)

早期予約特典 2週間前までのご予約で1名様 ¥6,000 とさらにお得!

※90分制 ※いずれも税・サービス料込 ※各種割引クーポン券の併用不可

ORIZZONTE

Since
1888

京都ホテルオークラ・デリシャスデイズ 2018. 3/1 THU. - 4/30 MON.

DELICIOUS DAYS

ときめく愛らしさ
スイーツな春が来た

ひと口食べれば夢中に
甘酸っぱくキュートな美味に
きっと、恋してしまう。

BAR
CHIPPENDALE
チッペンデール

2F チッペンデール
「ストロベリープロッサム」

café
LEC COURT

1F レックコート
「あまおう苺のタルト」

焼きたてパン
パネッテリア
オークラ

B2 パネッテリアオークラ
「フレージア」



ホテルをもっと楽しむ情報はホームページでチェック!
お得な耳より情報を随時お届けいたします。

※()内の表示金額は、税金・サービス料10%を含んだ金額となっております。
表示金額は、1円未満を切り捨て表示しております。レジ金額と差異の出る場合がございますので、予めご了承ください。
※各種割引・クーポン券をご利用いただけないメニューもございます。ご予約、ご利用の際スタッフに確認をお願いいたします。
※写真はすべてイメージです。※3月1日(木)から4月30日(月・休)までのご案内となっております。