



京都ホテルオークラ・デリシャスデイズ 2018. 7/1 SUN. - 8/31 FRI.

DELICIOUS DAYS

創業130周年

味わう、夏の宴。

肥沃な大地と豊穡の海からの贈り物。
旬の食材とシェフが織りなす
至福の夏時間をお届けいたします。



鉄板焼
とぎわ

17F とぎわ
鉄板焼イメージ

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://www.hotel.kyoto/okura/>

17F 鉄板焼 ときわ

九州が生んだ和牛に舌鼓を
肉の美味しさに唸る至福の時間

「プレミアム九州コレクション」では、九州で育まれた上質な和牛をご用意しております。7月は福岡、長崎から、8月は大分、鹿児島など、各エリアを代表する贅沢な肉の旨みを存分に堪能ください。そのほか、旬の鮑など豪華食材も鉄板を華やかに飾ります。

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 創業130周年記念
Lunch 「お肉の食べ比べコース」
Dinner ¥13,000(¥15,444)

九州の和牛が大集合!
「プレミアム九州コレクション」
¥18,000(¥21,384)～

Dinner 〈黒毛和牛使用〉
「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)
「プレミアム九州コレクション」
通常 ¥18,000(¥21,384)～
29%off ▶ ¥12,780(¥15,182)～
※各種割引対象外

※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。
※8/16(木)のディナーは特別営業とさせていただきます。



プレミアム九州コレクション

国産鮑

鉄板焼
と き わ

〈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 トップラウンジ オリゾンテ

「うまかもん」を開んでにぎやかに
ソウルフードで気分は南国旅行

7月-8月のバイキングは、鹿児島と沖縄の「夏のうまかもん」が大集合。ミミガーチャンプルーや豚の角煮、自分で具材をのせて楽しむ鶏飯など南国の郷土料理が登場します。出来たてをサーブするコーナーでは、プロシュートのカービングやさつまあげ(ディナー)、食欲を刺激するスタミナ豚丼の提供も。人気の牛肉の鉄板焼きもぜひ。

夏のうまかもんフェスタ
「南国リゾート ～鹿児島・沖縄フェア～」

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。
※8/16(木)のディナーは特別営業とさせていただきます。

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。

Dinner 大人4名様以上で1名様あたり ¥1,816もお得!

「ビアパーティープラン」
¥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 ※各種割引対象外

※いずれも税・サービス料込

2F テラスレストラン ベルカント

暑い夏に鹿児島&沖縄の味を
ホテル洋食で上品にアレンジ

鹿児島・沖縄フェアにちなみ、枕崎の鰹めしをイメージした「ぶえん鯉のグリエ」、沖縄名物の「タコライス」など、多彩なアラカルトをご用意。昼のコース「ソレイユ」にもさつま芋のハリソワールや黒豚肩ロースのローストなど南国食材が並びます。スタミナ丼フェアには、ロコモコ、和風ステーキ、ポークカツが。暑い夏を乗り切るボリューム満点のメニューをどうぞ。



ソレイユ



地上60メートルからの夜景が魅力

明治150年記念カクテル第4弾

鉢植え風 大人のカルアミルク まだ手付かずの大地をイメージ

①「Land」 ¥1,300(¥1,544)

夏を彩るフローズンカクテル 勉学に励む若者の心情をイメージ

②「学～MANABI～」 ¥1,500(¥1,782)

Orizzonte
TOP LOUNGE

〈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



革新の逸品

「特選和牛の盛り合わせ
～鉄板焼スタイル～」
¥15,000(¥17,820)

厚切タン、サーロイン、フィレの鉄板焼に、牛テールのコンソメスープ仕立てとミノとハチノスの煮込みなど、牛肉のさまざまな部位をひと皿で楽しむことができます。普段の鉄板焼とは異なるスタイルで、新しい肉の魅力をご提供いたします。

※3日前までの予約制。希少部位使用のためご注意ください。
※3日前までの予約制。希少部位使用のためご注意ください。

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)でサラダバー付きに
※90分制 ※各種割引対象外

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 ※各種割引対象外

おすすめ シェフこだわりのフルコース
「ソレイユ」 ¥3,000(¥3,564)

Dinner メインが選べるハーフコース
「ブレース・リュス」 ¥4,000(¥4,752)

アラカルト 夏のスタミナ丼フェア 味噌汁、漬物付き
「ロコモコ」、「和風ステーキ丼」、
「ポークカツ丼 香味味噌ダレ」
各 ¥1,800(¥2,138)

おすすめ 鹿児島・沖縄フェア
「タコライス ベルカントスタイル」
¥1,900(¥2,257)

「ぶえん鯉のグリエ 鯉めし風」
¥2,300(¥2,732)

「鹿児島県産黒豚のソテー リヨネーズソース」
¥2,000(¥2,376)

大好評 ～世界のワインを愉しむ～
「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お楽しみいただけます。
ワインに合わせた一品料理と合わせてどうぞ。
※90分制 ※各種割引対象外

〈営業時間〉11:30～21:00
ランチ 11:30～14:30
ディナー 17:00～21:00
〈ご予約・お問い合わせ：内線1250〉
TEL.075-254-2540



肉三味ランチ

おすすめ 地下鉄沿線6ホテル共同イベント第3弾
「地下鉄で行く ホテルで肉ランチ」開催!
期間：7/1(日)～9/30(日)
「肉三味ランチ」 ¥3,000 (税・サービス料込)



ぶえん鯉のグリエ 鯉めし風



ロコモコ/手前 和風ステーキ丼/奥左 ポークカツ丼 香味味噌ダレ/奥右



タコライス ベルカントスタイル

食材の`出会い、`が演出する
フレンチの魅力を堪能

夏の美味を取り合わせた7月・8月のメニュー。おすすめは旬真っただ中の鮑がゴロゴロと入ったグラタン。鮑のフォンで仕上げたホワイトソースが、磯の香り漂う深い旨みを口の中に残します。質茂なすとアボカドのなめらかな口あたりと鮑の弾力ある食感とのコントラストも味わいに華を添えます。



うなぎ:黒豚:夏野菜:スパイス

皮目をパリッと、身はふっくらと焼いたうなぎ。塩漬けたものを一度煮てから、さらに焼き上げた豚肉。鹿児島県産の2つの主役が絶妙に絡み合うひと品。ジュワッと溢れ出す脂の旨みに、酸味をきかせたソースとオリジナルブレンドのスパイスがピリッとアクセントを与えます。たっぷり添えた夏野菜と一緒にお召し上がりください。

Lunch 「Menu Léger」 ¥3,800(¥4,514)
※各種割引対象外

「Menu Éclatant」 ¥5,500(¥6,534)

Dinner 創業130周年記念
「Menu Saveur」 ¥13,000(¥15,444)

「Menu Pittoresque」 ¥16,000(¥19,008)



本鮪:茄子:生姜:バジル

鹿児島県産または沖縄県産の本鮪をバジルやタイム、レモンフレーバーのオリーブオイルでマリネ。下に敷いた茄子のムースの塩味と爽やかな香りをまとった本鮪の相性が絶品です。黒酢のジュレとともに口へ運べば、涼やかさの中に奥深いコクが幾重にも広がります。



〈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

※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でのご来店はお断りいたします。
※8/16(木)のディナーは特別営業とさせていただきます。

盛夏に涼をもたらす粋な美しさ
季節を彩る清らかな味わい

旬を迎えた、鱧といかのお造りは、裏ごしした梅を調味した梅肉醤油でお召し上がりください。梅の爽やかな酸味が旬の魚の風味をより一層引き立てます。「お手軽昼御膳」には、とうもろこし豆腐、鱧の焼き霜、じゃこ万願寺とうがらしなど、京の夏を飾る味わいがそろういます。

「お手軽昼御膳」 ¥3,500(税・サービス料込)
※各種割引対象外

「すっぽん小鍋御膳」 ¥4,500(¥5,346)

「入舟弁当」 ¥5,000(¥5,940)

「四季会席」 ¥6,500(¥7,722)

会席 「高雄」 ¥9,000(¥10,692)

創業130周年記念「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)
※各種割引対象外

※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。
※8/16(木)のご夕食は特別営業とさせていただきます。



入舟会席より 造り



お手軽昼御膳より 八寸



個室夕露



単品料理 季節の御椀
「鮑と冬瓜の御椀」
¥2,500(¥2,970)

ふっくらと酒蒸した鮑と冬瓜を薄葛仕立ての出汁でいただく一品。添えた叩きオクラ、生姜とともにお楽しみください。暑い季節にも、すっと染み入る香りをきかせた御椀をどうぞ。

ひんやり甘酸っぱい口どけ
季節のフルーツの爽快感を満喫

真夏の海辺を思わせる、洒落た大人のデザートセットが登場。フルーツの甘酸っぱさとヨーグルトの爽やかな風味が口いっぱいに。季節のフルーツである桃、パイナップル、メロンがたっぷり、華やかに飾られたゼリーやムース。旬の果実味となめらかな口あたりに思わずうっとり。

①「メロン・アンティエ」 ¥648(税込)

②「ベリーヌ・ココ・アナナス」 ¥540(税込)

③「ローズ・ペッシユ」 ¥648(税込)



イトイン

「パイナップルフロート」
¥1,000(¥1,188)



イトイン

「トロピカルアイランド」
コーヒー または 紅茶付き ¥1,500(¥1,782)



café
LEC COURT

〈営業時間〉8:00~21:30
※8:00~11:00は
限定メニューとなります

〈お問い合わせ〉内線1140
TEL.075-254-2517



〈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

2F バー
チッペンデール

夏の夜をエスコートする
トロピカルな大人の酔い

7月・8月のおすすめは、オレンジリキュールとトニックのカクテルとフレッシュトマトを味わう一杯。人気の「ミックスピザ」とあわせてぜひ。ほかに、フローズンカクテルや、すっきり爽快なパイナップルとシャンパンのカクテルの夏味をお楽しみください。

沖縄県産ラムと旬の
パイナップルを使ったカクテル

①「フローズンピニャコラーダ」
¥1,600(¥1,900)

パイナップルとハチミツのリキュール、
シャンパンのカクテル

②「アナナス ロワイアル」
¥1,900(¥2,257)

夏のおすすめ「ミックスピザ」
¥2,000(¥2,376)

ミックスピザ

CHIPPENDALE
キアバネ

（営業時間）14:00～24:00
※カバランチージ 16:45～1名様¥324(税込)

（ご予約・お問い合わせ：内線1270）**TEL.075-254-2541**

おすすめ
フレッシュトマトのカクテル
「TMT」
¥1,400(¥1,663)

B2 焼ききたパン
パネッテリア オークラ

マンゴー&バナナのデザートパン
心踊る甘さとロビけが魅力

クラウドブレッドのふわふわの食感と、マンゴー&ヨーグルトクリームの爽やかな風味が口の中でとろけ合うひと品。ドーナツとバナナのコラボが魅力的なひと品は、優しい甘さにココアパウダーで苦味のアクセントを。南国フルーツとパンのコラボレーションは夢中になる美味しさです。

①「マンゴーのクラウドブレッド」
②「バナナのオムレットドーナツ」
各 ¥220(¥237)

クラウドブレッドのふわふわの食感と、マンゴー&ヨーグルトクリームの爽やかな風味が口の中でとろけ合うひと品。ドーナツとバナナのコラボが魅力的なひと品は、優しい甘さにココアパウダーで苦味のアクセントを。南国フルーツとパンのコラボレーションは夢中になる美味しさです。

焼ききたパン
パネッテリア オークラ

（営業時間）8:00～19:00
※パネッテリア オークラでは、
サービス料はいただいておりません
※（ ）内の表示金額は税込です

（お問い合わせ：内線1071）
TEL.075-254-2545

チャイニーズプレートまたは
アメリカンローストビーフに
創業130周年記念 日替わりオードブル付き

フリードリンク
(生ビール・瓶ビール・ワイン・カクテル類・ソフトドリンクなど)

アメリカンローストビーフ
or
チャイニーズプレート
or
日替わりオードブル

オプションメニュー

骨付きソーセージ
海老のチリソース
棒餃子

骨付きソーセージ
海老のチリソース
棒餃子

チャイナテラス 桃李

充実のチャイナランチを
具材華やぐ涼麺は夏限定

毎年人気の涼麺は、五日、ローストビーフ、海鮮トマトの3種類。特製のごまダレ、トマトダレをたっぷりかけてどうぞ。「チャイナプレート」には、前菜から飲茶2種、牛肉と夏野菜の炒めものなど、夏の食欲を刺激する多彩な味が並びます。

Lunch おすすめ

「涼麺セット」 飲茶・杏仁豆腐付き
¥2,000
※単品¥1,500もご用意しております。

「チャイナプレート」 ¥2,000

カジュアルコース「船」 ¥3,500

涼麺各種

チャイナプレート

Dinner

「ビアテラス」 ¥4,000

日曜日はレディースデー 女性 ¥3,500

17:00～21:00(ラストオーダー20:30) ※2時間制
土・日・祝は2部制
(1部17:00～19:00 2部19:30～21:30)

※各種割引対象外
※8/1(水)よりご利用いただけるお得な前売券を
7/31(火)まで販売中! 詳しくはお問い合わせください。

オプションメニュー

「骨付きソーセージ」
「海老のチリソース」
「棒餃子」
「黒酢豚豚」 各 ¥500

その他、麻婆豆腐や牛肉のしゃぶしゃぶ、
アイスクリームなどもございます。

一之船入の夜風に吹かれて
同僚や友人とビールで乾杯!

冷えたビールに合う料理を盛り合わせたチャイ
ニーズプレートまたは、ローストビーフを。さらに
創業130周年を記念して日替わりオードブルも
付いて大満足の内容に! 海老のチリソース、
豚豚、春巻など中国料理のオプションメニュー
もラインナップ。ドリンクは種類豊富にそろえて
いるので、お酒が苦手な方や女性もぜひ。

京都ホテルオークラ北隣(河原町押小路東入)
(営業時間)ランチ 11:30～14:30 デイター 17:00～21:00
※チャイナテラス 桃李では、サービス料はいただいておりません
※表示金額は税込です
※8/16(木)のディナーは特別営業とさせていただきます

（ご予約・お問い合わせ：内線1205）**TEL.075-254-2509**

京都ホテルオークラ 別邸
京料理 **栗田山荘**

素材の良さが冴える京料理の粋
涼々しく輝く庭園もまた一興

会席「瑠璃」の一品に京都の夏の風物詩、鱧の焼き霜をご用意いたしました。会席「常葉」の焼物には、和牛の炭火焼きを。照り焼き風の醤油だれに酸味のあるルバーブを加えたソースは、肉の脂とも相性が良く、和牛をさっぱりとお召し上がりいただけます。

ご昼食 「山荘弁当」 ¥5,000
平日限定 ※各種割引対象外

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。
※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。

ご夕食 会席「瑠璃」 ¥16,000
会席「常葉」 ¥25,000
会席「真朱」 ¥38,000

「栗田山荘」特別会席付き
京都ホテルオークラ
ご宿泊プラン
静謐の膳
※詳しくはホームページをご覧ください

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 (定休日)月曜
(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

（ご予約・お問い合わせ：10:00～21:00）**TEL.075-561-4908**

京都ホテルオークラ 別邸
京料理 **栗田山荘**

カフェ りよーい

キウイづくしのスムージー
爽やかな甘さでひと息

果肉感がうれしいキウイのスムージーは、
キウイソースとカットしたキウイをトッピング。
ほど良い甘さで夏にぴったりの爽やかな
味です。また、注文後にハンドドリップする
シーズナルコーヒーは、淹れたての風味が
格別。散策やお買い物の休憩がてら、ぜひ
お立ち寄りください。

シーズナルコーヒー ¥1,242

「キウイのスムージー」 ¥864

キウイのスムージー

（お問い合わせ：内線2820）
TEL.075-211-5110

京都ホテルオークラ北隣(ヤサカ河原町ビル1F奥)
(営業時間)11:00～18:00 (定休日)土・日・祝
※カフェ りよーいでは、サービス料はいただいておりません
※表示金額は税込です

京都ホテルオークラのオンラインショップ

ホテル創業130周年を記念して
小川珈琲がブレンドしたホテルオリジナルの
コーヒーがドリップバッグになりました

京都の老舗「小川珈琲」がブレンドした、カフェレックコートのコーヒーを
ご自宅で手軽に楽しんでいただけるよう、ドリップバッグにいたしました。
芳醇な香りとしっとりとしたコク、バランスのとれた苦味と酸味が特徴です。

ドリップバッグ10袋 箱入
「ホテルオリジナルコーヒーセット」 ¥2,484

オンラインショップ
期間限定特典

2018年7月2日(月)～8月31日(金)は、
オンラインショップでのお申し込みで
通常 ¥2,484 → **¥2,200** でご用意いたします。

他にも多数の商品をお取り扱いしておりますのでホームページをご覧ください

（ご注文・お問い合わせ）平日(月～金)10:00～18:00
0120-974-684 <http://www.kyotohotel.jp/> 京都ホテルオークラ オンラインショップ 検索

本州・四国・九州 ¥864 ※お届け希望日の7日前までにご注文ください ※代引き手数料 ¥324 (¥10,000以上の場合は¥432～となります)
北海道・沖縄 ¥1,620 ※表示金額は税込です ※お振込の場合は京都信用金庫 河原町支店 当座1483(株)京都ホテルまで
クール便 別途 ¥216 ※左記送料は送料先1件あたりの料金です ※商品はご入金確認後の発送となります

常葉より 和牛炭火焼き

瑠璃より 鱧の焼き霜

真宗教化センターしんらん交流館
京都ホテルオークラ オリゾンテ

週替わりランチやパンケーキなどホテルの味をご用意しております。

東本願寺 北側
(営業時間)11:30～19:00(18:45ラストオーダー)
(定休日)月曜
(席数)42席 ※一部喫煙可(テラス席)
(アクセス)地下鉄丸線「五条駅」
8番出口より徒歩約3分
※各種割引・One Harmonyポイント対象外

Orizzonte
京都ホテルオークラ
(ご予約・お問い合わせ)
TEL.075-353-7603

有喜屋 手打そば 蕎麦料理 うきや B2

[営業時間]11:30～15:00 / 17:00～20:30
(ご予約・お問い合わせ：内線2323)
TEL.075-252-0858

7月・8月 蕎麦懐石「風鈴」 ¥3,180(税別)

先付け:夏野菜のボン酢ジュレ掛け 蕎麦:手打二八しろまたはしん蕎麦
南瓜里芋ミニトマトベコウオクラ 焼物:国産牛陶板焼 永源寺蒟蒻
お浸ぎ:黄茂なすの湯葉船掛け山菜水菜 スッキーニ 万願寺どうがらし
造り:鮪甘海老あしらいー式 お食事:御飯 小吸物 香の物
揚物:鱧紫蘇揚げ 鱧磯辺揚げ デザート:季節のシャーベット
枝豆の揚げほじけみかん

※懐石料理のラストオーダーは昼食14:00、夕食20:00となっております
※当店でサービス料はいただいておりません



京都ホテルオークラ・デリシャスデイズ 2018. 7/1 SUN. - 8/31 FRI.

DELICIOUS DAYS

夏の贅沢を、味わう。

料理人の技と熱き思いを込めた渾身のひと皿。



賀茂なすの麻婆仕立て



海老と万願寺とうがらしの揚げもの



イエロードラゴンより 牛肉と花ニラの炒め



「桃李涼麺セット」より
天ぶら涼麺/手前
牛しゃぶ涼麺/奥

B1 中国料理 桃李

豪華な美味に興じる、 暑き夏のひととき。

伝統のごまダレで味わう夏の涼麺は、人気の天ぶら、牛しゃぶ、五日、バンバンジーの4種類をご用意しております。具材の豪華さに加えて、麺の風味にもこだわった料理長おすすめの逸品をぜひ。夜のコース「イエロードラゴン」には、北京ダック、ふかのひれの姿煮込みなど贅を尽くした料理が一堂に。人気のアラカルト「賀茂なすの麻婆仕立て」、「海老と万願寺とうがらしの揚げもの」は、京都の旬の食材と中国料理の真髄が堪能できる珠玉の味わいです。

Lunch おすすめ

「桃李涼麺セット」〈飲茶・中国ちまき・デザート付き〉
天ぶら涼麺・牛しゃぶ涼麺・五日涼麺・バンバンジー涼麺
各 ¥2,800(¥3,326) ※単品¥2,500(¥2,970)もご用意しております。

蒸しズワイ蟹も食べ放題!

「ランチオーダーバイキング」

大人 ¥3,800(¥4,514) 子ども ¥2,000(¥2,376)

※2名様より承ります。※こども料金は4歳～小学6年生。

アラカルト

「賀茂なすの麻婆仕立て」 小盆 ¥3,500(¥4,158)

「海老と万願寺とうがらしの揚げもの」 ¥2,400(¥2,851)

Dinner 「ブルードラゴン」 ¥15,000(¥17,820)

おすすめ 「イエロードラゴン」 ¥12,000(¥14,256)

「プリフィックス」 ¥10,000(¥11,880)

平日限定 「お手軽コース」 ¥7,500(¥8,910)

※旬の食材を使用しておりますので、料理内容に変更になる場合がございます。
※上記以外にも点心や麺、飯などアラカルトもご用意しております。

中国料理

桃李

TOH-LEE

〈営業時間〉ランチ 11:30～14:30
(土・日・祝 11:30～15:00)
ディナー 17:30～21:00
(日・祝 15:00～21:00)

〈ご予約・お問い合わせ〉内線1060

TEL.075-254-2543

One Harmony

入会金・年会費無料の会員プログラム

“新” 会員プログラム始動!
詳しくはこちら



※()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。
※写真はすべてイメージです。※九州・沖縄産以外の食材も使用しております。※7月1日(日)から8月31日(金)までのご案内となっております。
※併用いただけない割引券・クーポン券がございますので、ご予約・ご利用時スタッフにご確認ください。