

Since
1888

京都ホテルオークラ・デリシャスデイズ 2019. 5/1 WED. - 6/30 SUN.

DELICIOUS DAYS

眼前で堪能する確かな技術

厳選素材の至福

最高の素材と料理人の技が出あうとき。
舞台上響く美食の音色と豊かな香りが
まだ見ぬ口福の世界へみなさまを誘います。



鉄板焼

ときわ

17F 鉄板焼 ときわ

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/>



TOKIWA
Lunch & Dinner

鉄板焼の妙技を愛でつつ
グラスを傾ける贅沢

小円卓

17F 鉄板焼 ときわ

飛騨牛の芳醇な香りと旨みが
口いっぱいに広がる至福

ホテル創立記念日(6/7)を祝う「創立祭特別コース」では、飛騨牛サーロインの鉄板焼をご堪能ください。きめ細やかで柔らかな肉質と美しい霜降りは銘柄牛にふさわしい上質な味わいです。魚介は、活オマール海老または活鮑をお選びいただけます。このほか、豪華食材を存分に愉しめる「和牛ランチ」もぜひ。

- Lunch
- 〈国産牛使用〉
「旬彩ランチ」 ¥3,800(¥4,514)
- ときわ
「常盤」 ¥5,500(¥6,534)
- 〈黒毛和牛使用〉
「和牛ランチ」 ¥8,500(¥10,098)
- Dinner
- 〈黒毛和牛使用〉
「嵐山」 ¥14,000(¥16,632)
- 〈近江牛使用〉
「極」 ¥25,000(¥29,700)

5/21(火) ▶ 7/21(日)

Lunch Dinner **おすすめ**
〈飛騨牛使用〉
「創立祭特別コース」
¥20,000(税・サービス料込)

5/20(月)まで お得な前売券好評販売中!

¥15,000(税・サービス料込)
※各種割引・One Harmonyポイント対象外

ご来店いただくなくてもご購入いただけるスマートフォンチケットの販売もございます。詳しくは公式サイトをご覧ください。

毎月29日は肉の日
「肉の日ランチ」 ¥2,900(¥3,445)
「極」 通常 ¥25,000(¥29,700)
29%off ▶ ¥17,750(¥21,087)
※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。



創立祭特別コース



カウンター



大円卓

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

世界の味を楽しむグルメツアー
各国料理でお腹いっぱい

世界の名物料理やソウルフードも並ぶ「ホテル洋食ブッフェ」。ビーフストロガノフや白いんげん豆と豚バラ肉の煮込みなど、グルメ旅行に出かけた気分を味わえるメニューをご用意しております。シェフができたてを提供するコーナーでは牛肉の鉄板焼、ホットドッグや焼きソーセージなどをご家族みなさままで心ゆくまでお楽しみください。

シェフ自慢の「ホテル洋食ブッフェ」
～シェフと巡る美食ワールドツアー～

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)

※こども料金は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
※会計時に年齢を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」フリードリンク付き
¥8,316 ▶ ¥6,500

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



洋食ブッフェイメージ

シェフ自慢の
「ホテル洋食ブッフェ」
～シェフと巡る美食ワールドツアー～



葉ものグリーンサラダとオードブル



焼きソーセージとベリベリチキン



鮭のトマトケッパーソース



キャベツと貝のマリエール

5/7(火) ▶ 5/12(日)

「母の日フェア」
Lunch & Dinner
特別追加メニューとして、
「チョコレートフォンデュ」をご用意。

6/10(月) ▶ 6/16(日)

「父の日フェア」
Lunch & Dinner
特別追加メニューとして、
「鱈のタタキ」をご用意。

6/7(金)

「創立記念日フェア」
Lunch & Dinner
特別メニューとして、「デザート盛り合わせ」を
1名様にひと皿をご用意。



①



②



地上60メートルからの
夜景が魅力 *Cocktail Lounge*

舞妓の花かんざしをモチーフにしたカクテルシリーズ2種

「藤」をテーマに色が変化するカクテル。ピーチ香るハーブティーにレモンの風味をほんのり添えて。
①「藤」 ¥1,500(¥1,782)

「柳」をイメージした緑茶のカクテル。爽やかな香りと飲み口の良さが特徴。柳に見立てた船細工が風流。
②「柳」 ¥1,500(¥1,782)

〈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

TOP LOUNGE
Orizzonte
トップラウンジ オリゾンテ

B1 中国料理 桃李

贅沢な中国料理を
味わう昼のひとつ
40種のプレミアムな
逸品を存分に

昨年末にご好評いただいた「プレミアムランチオーダーバイキング」が装いを新たに5月・6月に再登場します。桃李で人気の定番メニューをはじめ、ハタの蒸しものウニソースや、豚肉のサンチュ包み、合鴨コースのクレープ包みなどスペシャル料理もご用意。ふかのひれの姿煮込みや大海老のニンニク風味蒸しなど全8品が集うコース「イエロードラゴン」もぜひ。

Lunch おすすめ

蒸しズワイ蟹に鯉のタタキ、牛肉のステーキなど豪華食材も揃う約40種類の中国料理が食べ放題！
「プレミアムランチオーダーバイキング」
大人 ¥3,800(¥4,514)
※2名様より承ります。※こども料金は¥2,000(¥2,376) 4歳～小学6年生。

ふかのひれの姿煮込み付きランチコース
「マダムチャイナ」 ¥5,800(¥6,890)

6/7(金)のディナーはホテル創立記念日特別営業
二胡の特別演奏と中国料理の夕べ
18:00～/19:00～/20:00～(各回約30分)

¥10,000(¥11,880)円以上のコースのご利用で「食べるAB醬」を1名様に1本プレゼント。

料理長イチ押し 「枕崎ぶえん鯉のタタキ 食べる辣油ソース」

もっちり弾力感のある身が特長の鹿児島県産枕崎ぶえん鯉に、桃李特製の食べる辣油ソースを合わせたシンプルなお品。エシャロットや干しえび、干しニンニクなどの厳選素材を凝縮した辣油の深いコクと旨みがいっつも後を引く、一度食べるとやみつきになる味わいです。

イエロードラゴン

Dinner おすすめ

「ブルードラゴン」 ¥15,000(¥17,820)
「イエロードラゴン」 ¥12,000(¥14,256)
「プリフィックス」 ¥10,000(¥11,880)

アラカルト
「枕崎ぶえん鯉のタタキ 食べる辣油ソース」
小盆 ¥3,200(¥3,801)

※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。
※上記以外にも点心や燗、飯などのアラカルトもご用意しております。
※掲載メニューの一部は、5/7(火)からのご用意となります。

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

「枕崎ぶえん鯉のタタキ 食べる辣油ソース」

6F 京料理 入舟

夏めく季節のおもてなし
旬の食材が飾る和の逸品

「入舟会席」には、初鰯、いか、車海老など新緑の季節を彩るお造りの盛り合わせをご用意。旬を迎えて旨みをたっぷりと蓄えた美味に舌鼓を。このほか、「四季会席」や「お手軽昼御膳」など、京料理を気軽に味わえる昼の人気メニューもどうぞ。

ご昼食 「入舟弁当」 ¥5,000(¥5,940)
「四季会席」 ¥6,500(¥7,722)
「お手軽昼御膳」 ¥3,500(税・サービス料込) ※各種割引対象外

会席 「入舟会席」 ¥13,000(¥15,444)
「八坂」 ¥15,000(¥17,820)
「高雄」 ¥9,000(¥10,692)
「寿司・天ぷら会席」 ¥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。

逸品の 伝統の 単品料理 季節の御椀
「穴子葛叩きの御椀」 ¥2,000(¥2,376)

よく脂ののった穴子を葛叩きにして、ふっくら柔らかな食感に。焼き茄子、冬瓜、新牛蒡の旬食材で滋味深い旨みを添え、柚子と梅肉で爽やかな香りをあしらいました。出汁に溶け出す美味しさは、まさに京料理の真髄です。

各種お集まりに フリードリンク付き 「個室プラン」

ご昼食 1名様 ¥10,000
ご昼食 2名様 ¥13,000
ご夕食

※4名様より承ります。※税・サービス料込 ※各種割引対象外 詳しくは公式サイトをご覧ください

(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

京都ホテルオークラ 別邸 京料理 栗田山荘

目で愉しみ、舌で味わう
清々しく優美な京料理

新緑の庭園を愛でながら、丁寧な職人の技が華を添える逸品をお召し上がりください。「山荘弁当」には、色とりどりの八寸や旬の焼き合わせ、丸茄子の白味噌あんかけなど季節の味を盛り込みました。会席「瑠璃」では、京料理の粋を感じる美食をご堪能ください。

料理長イチ押し 会席 瑠璃より 「うすい豆腐」

旬のうすい豆を用いて爽やかな口あたりに仕上げた一品。もっちりとした食感から溢れる豆の風味と、濃厚な雲丹の取り合わせをお愉しみください。

ご昼食 「山荘弁当」 ¥5,000 ※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。

ご夕食 会席 「瑠璃」 ¥16,000
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

「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 詳しくは公式サイトをご覧ください

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

山荘弁当

1F カフェ レックコート

和と南国の甘いコラボ
抹茶香るパンケーキに夢中

濃厚な甘さのマンゴーをたっぷり使ったタルトが登場します。とろりなめらかな口あたりと口いっぱい広がる南国の香りをお楽しみください。また、こどもの日、母の日、父の日、創立記念日とイベントを飾るオリジナルケーキもご用意しております。愛らしい見た目はプレゼントにぴったりです。

【テイクアウト】
季節のスイーツ「マンゴーのタルト」
約11cm ¥2,808(税込)

【イートイン】
季節のデザートセット
「抹茶のパンケーキ カハラ風」
～抹茶とマンゴーの出あい～
コーヒー または 紅茶付き ¥1,600(¥1,900)

季節のドリンク「梅スカッシュ」
¥1,000(¥1,188)

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



料理長イチ押し
「抹茶のパンケーキ カハラ風」
～抹茶とマンゴーの出あい～
薄く焼いてロールした抹茶のパンケーキは、黒蜜バターソースを絡めてどうぞ。マンゴーやパイナップルなど、たっぷり添えた南国フルーツとの風味の相性が抜群です。梅とカシスが甘酸っぱく爽やかな梅スカッシュと一緒にぜひ。

こどもの日ウィーク
4/27(土)～5/6(月・休)
健やかに育ってほしい。端午の節句に思いを込めて。「こいのぼりロール(イチゴ・チョコレート)」
約9cm 各 ¥500(税込)

母の日ウィーク
5/7(火)～5/12(日)
ルビーショコラのカーネーションがアクセント。甘酸っぱいバラ香るレアチーズケーキ。「母の日ケーキ」
直径約12cm ¥3,240(税込)
3日前のご予約でメッセージを変更いただけます。

父の日ウィーク
6/10(月)～6/16(日)
チョコレートとコーヒークリームが織り成す甘さ控えめの「オペラ」がベース。「父の日ケーキ」約16cm ¥3,240(税込)
3日前までにご予約いただいた方にはメッセージクッキーをご用意いたします。

ホテル創立記念日フェア
6/1(土)～6/30(日)
受け継がれるレシピで作る懐かしい味わい。「復刻版チーズケーキ」
直径約12cm ¥1,000(税込)

2F バー チップペンデール
五大ウイスキーが奏でる妙味 艶やかな碧色に魅せられて
アイリッシュ、スコッチ、アメリカン、カナディアン、ジャパニーズの「五大ウイスキー」をブレンドした「碧Ao(あお)」でつくるハイボールを。個性あふれる香りを絶妙に生かし、さっぱりとした大人な飲み口に仕上げました。ブルーキュラソーで表現した、揺らめく碧色もまた一興。
〈営業時間〉14:00～24:00
※カバーチャージ 16:45～1名様¥324(税込)
〈ご予約・お問い合わせ〉内線1270)
TEL.075-254-2541

B2 焼きたてパン パネッテリア オークラ
好みの食感、味わいは? 和と洋3種類のスイーツパン
よもぎ風味のセミハード生地と甘納豆を取り合わせた一品と、抹茶生地と包んだ餅の食感の妙が楽しい一品は和の風味がどこか懐かし、お茶とともに味わいたい新作です。また、ブルーベリーとクリームチーズの甘酸っぱさがたまらないスイーツパンも新登場。
①「よもぎ小倉」 ¥180(¥194)
②「もちもち抹茶あんぱん」 ¥180(¥194)
③「ブルーベリーベストリー」 ¥220(¥237)
※プリオッシュ、クロワッサン生地2種類からお選びいただけます。
毎月2日は「食パンの日」ホテル特製食パン20%OFF
毎月12日は「パンの日」パン全品20%OFF
毎月22日は「パネッテリアの日」イートインセット通常 ¥600→¥500(税込)

〈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

カフェ りよーい
ほっこりひと息タイムを彩る 女性にうれしいドリンク
米こうじの甘酒とキウイジュースを合わせたほっと落ち着くような味わいのドリンクと、すりおろした生姜をたっぷり加えた紅茶はいかが。プリンのようなふわとろ食感が自慢のホテル伝統のフレンチトーストもご一緒に。
①「フルーティー甘酒」
②「生姜はちみつティー」
③「フレンチトースト」
各 ¥864
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)土曜・日曜・祝日
※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
〈お問い合わせ〉内線2820)
TEL.075-211-5110

京都ホテルオークラのオンラインショップ
香りとお味の宝庫! 普段のお料理にも使える 桃李特製の香味がお得なセットに
「食べる辣油&食べるAB醬セット」
1箱 ¥2,322 賞味期限:製造日より8ヶ月
(食べる辣油100g×1本/食べるAB醬100g×1本)
オンラインショップ限定特典 ※6/30ご注文分まで
通常 ¥2,322 ▶ ¥2,106 とお得に!
右記QRコードよりお申し込みください。
この他、様々な商品をご用意しております。母の日、父の日などサプライズにご利用ください。
http://www.kyotohotel.jp/
京都ホテルオークラ オンラインショップ 検索
北海道・沖縄 本州・四国・九州 クール便
¥1,620 ¥864 別途 ¥216
※お届け希望日の7日前までにご注文ください
※表示金額は税込です
※上記送料は送料先1件あたりの料金です
※代引き手数料 ¥324 (¥10,000以上の場合は¥432となります)
※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
※商品はご入金確認後の発送となります

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
週替わりランチやホテル洋食のセットメニュー、スイーツなどをご用意しております。各種お集まりなどにもご利用いただけるパーティープランもごございます。詳しくは公式サイトをご覧ください。
セットメニュー
(パンまたはライス、コーヒーまたは紅茶付き)
「国産牛バラ肉と牛タン 赤ワイン煮込み」 ¥1,944
「シーフードミックスフライ」 ¥1,782
「神戸牛ハンバーグステーキ フレッシュマトソース」 ¥1,620
東本願寺 北側
〈営業時間〉11:30～19:00(18:45 L.O.)
〈定休日〉火曜 ※一部喫煙可(テラス席)
〈席数〉42席 ※一部喫煙可(テラス席)
〈アクセス〉地下鉄烏丸線「五条駅」8番出口より 徒歩約3分
※しんらん交流館 オリゾンテでは、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 ※各種割引・One Harmonyポイント対象外

有喜屋 手打そば 蕎麦料理 うぎや 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
5月・6月 蕎麦懐石「花みずぎ」¥3,180(税別)
先付け:うすい豆腐 蕎麦:手打二八せいろうまたはおぼろぎ 賀茂なすの旨煮 白髪ねぎ 芽ねぎ蕎麦
伏見とうがらし 糸とうがらし お鍋:国産牛の陶板焼
造り:鯛の松皮造り 甘海老 あしらひ一式 お食事:出汁茶漬け 香の物
揚物:京丹波どり 万願寺どがらし ばじみレモン デザート:季節のシャーベット
※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

Since
1888

京都ホテルオークラ・デリシャスデイズ 2019. 5/1 WED. - 6/30 SUN.

DELICIOUS DAYS



初夏を味わう

素材が持つ本来の旨みを大切に
モダンな表現で魅せる季節の逸品を。

初夏野菜のサラダ

17F スカイレストラン ピトレスク

ひと口ごとに溢れる野菜の美味しさ

春から夏へ移ろう季節、初夏の野菜をふんだんに使用した鮮やかなメニューをご用意しております。シェフおすすめの前菜には、アスパラガスのブルーテ、茄子のムースと旬のさまざまな野菜を取り合わせた一品が。それぞれに調理法を変えて、甘みや香り、食感の違いを愉しむ、この時期ならではの清々しい味わいをどうぞ。

	ムニュー レジユ	「Menu Léger」	¥3,800 (¥4,514)
Lunch	ムニュー エクラタン	「Menu Éclatant」	¥5,500 (¥6,534)
	ムニュー サヴール	「Menu Saveur」	¥13,000 (¥15,444)
Dinner	ムニュー ピトレスク	「Menu Pittoresque」	¥16,000 (¥19,008)

6/7(金)のディナーはホテル創立記念日特別営業

「ピトレスクガラディナー」
¥18,000 (¥21,384)

※各種割引対象外
岩牡蠣や毛蟹、サマートリュフなど、厳選素材で奏でる一夜限りの特別メニューをご用意いたします。詳しくは公式サイトをご覧ください。



5/1(水・祝)~5/3(金・祝)
「ルージュ」アジア総料理長
ジョスレン・ドウミエ氏来店

ROUGIÉ 美食祭

2019年5/1(水・祝) ~ 5/31(金)

1875年フランスのフォアグラメーカーとして創業した「ルージュ」。味・質ともに最高級品との呼び声も高く、世界中のシェフや美食家から高い評価を受けています。「ROUGIÉ 美食祭」では、ジョスレン氏考案のフォアグラやルージュの食材を贅沢に用いたメニューをご提供いたします。

Lunch	「ルージュ ランチ」	¥5,000 (¥5,940)
		※各種割引対象外
Dinner	「ルージュ ディナーA」	¥10,000 (¥11,880)
	「ルージュ ディナーB」	¥13,000 (¥15,444)



マグレカナルのバテ・アンクルートとフォアグラの冷製ミニバゲット添え



シトラスの香りを纏ったスズキ
初夏野菜のカラルソース ビサラディール仕立て



アーティチョークのファルシィ バリグル風

※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。スウェット、短パン、サンダルなど軽装での来店はお断りいたします。

PITTORESQUE
SKY RESTAURANT
ピトレスク

〈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

One Harmony

入会金・年会費無料の会員プログラム



※()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。※5月1日(水・祝)から6月30日(日)までのご案内となっております。※併用いただける割引券・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。※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。

