

Since
1888

京都ホテルオークラ・デリシャスデイズ 2019. 7/1 MON. - 8/31 SAT.

DELICIOUS DAYS

涼でもてなす夏の美食

暑い夏にうれしいひんやり涼やかな味わい
ひと口ごとに体が潤う至福の時間を
みなさまにお届けいたします。

ブルーレモンスカッシュ



シャルロット ラペーシュ



生ウニと茄子の冷製パスタ



café
LEC COURT

1F カフェレックコート

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/>

LEC COURT
SUMMER SWEETS



料理長
イチ押し

イトイン 季節のデザートセット
「～夏のフルーツ収穫祭～
桃と葡萄のクレープシュゼット」
コーヒー または 紅茶付き ¥1,600(¥1,900)

“ひんやり”と“あったか”をひと皿で。主役のクレープシュゼットには桃のコンポートをたっぷり。胡桃の食感が愉しいクリームチーズのアイスクリームには桃のホットソースを後がけて。トッピングした葡萄が甘さの中に爽やかな香りを運びます。

1F カフェ レックコート

カフェで味わうホテル洋食
夏の京都を描く限定スイーツも

格式ある落ち着いたカフェでは、喫茶やスイーツ以外にホテル洋食の逸品もお楽しみいただけます。パジル風味のごはんにソテーした魚介をふんだんにあしらった爽やかな丼のほか、パスタ、肉・魚料理などもご用意しております。また、祇園祭と京都五山送り火をモチーフにした期間限定スイーツもぜひ。



爽海井



山鉾パフェ

送り火プレート

イトイン おすすめ

「生ウニと茄子の冷製パスタセット」
サラダ、パン、コーヒー または 紅茶付き
¥2,000(¥2,376)

「爽海井」 ¥1,800(¥2,138)

季節のドリンク
「ブルーレモンスカッシュ」
¥1,000(¥1,188)

テイクアウト

季節のスイーツ
「シヤルロット ラペーシュ」
直径約12cm ¥2,700(税込)

期間限定スイーツ

祇園祭ウィーク 7/13(土)～7/24(木)

夏の京都の風物詩「祇園祭」をイメージした和風デザートセット。

「山鉾パフェセット」
コーヒー または 紅茶付き ¥1,700(¥2,019)

京都五山送り火ウィーク 8/1(木)～8/16(金)

夏の夜空を染める「京都五山送り火」をイメージした和風デザートセット。

～京・夏の思ひ出2019～「送り火プレート」
コーヒー または 紅茶付き ¥1,600(¥1,900)

今年7ホテルになってパワーアップ
地下鉄沿線ホテル共同イベント第4弾
地下鉄で行く ホテルで肉ランチ
プラスヘルシーで夏を元気に
期間 7/1(月)～9/30(月)



Lunch 11:30～14:30
「ヘルシー肉ランチ」¥3,000(税・サービス料込)
詳しくは公式サイトをご覧ください。



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

17F スカイレストラン ピトレスク

夏野菜×フレンチの美味食材
出あい織りなす相乗効果を

夏野菜とフランス料理を代表する食材が絶妙なバランスで絡み合うメニューをどうぞ。クリーミーな虹鱈のムースと鱈の風味の取り合わせは、オクラのソースで爽やか、かつ軽やかな口あたりに。フォアグラのソテーには、とうもろこしのブルーテ、焼いたすいかを添えて驚きの出あいを演出。また、京都の七谷鴨と賀茂なすのひとつ皿は、肉の滋味と茄子の甘みが秀逸です。

Lunch

Menu Léger ¥3,800(¥4,514)
※各種割引対象外
Menu Éclatant ¥5,500(¥6,534)

Dinner

Menu Saveur ¥13,000(¥15,444)
Menu Pittoresque ¥16,000(¥19,008)

日本酒とフレンチの賞味会 8/29(木)

松井酒造の銘酒と夏の味覚を楽しむ「旬・夏・集・陶」
旬の味覚が集い、シェフの美食に酔いしれる
一夜限りのイベントを開催いたします。

1名様 ¥18,000

※表示金額には料理、日本酒、税・サービス料を含みます。
詳しくは公式サイトをご覧ください。



鰻と虹鱈のパテアンクルート



フォアグラと玉蜀黍



七谷鴨と賀茂なす

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

※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。
※8/16(金)、8/29(木)のディナーは特別営業とさせていただきます。

料理に懸ける 熱き想いと熱き魂

日本におけるフランス料理の確立に貢献したムッシュ小野正吉の教えは、私の料理人としての礎となっています。その料理に懸ける情熱や技術、志を学び研鑽を積んだホテルオークラ東京は来る9月にThe Okura Tokyoへと生まれ変わります。この度の開業を記念して、各界の著名人にも愛されてきたメニューをご用意いたしました。また、総料理長として京都に着任し3年、これまでの感謝と料理に懸ける想いを一皿、ひと皿に込めました。



The Okura Tokyo (9月12日開業)
©2019 TANIGUCHI and ASSOCIATES
[Exterior]c



京都ホテルオークラ総料理長 善養寺 明
ホテルオークラ東京 フランス料理「ラ・ベル・エボック」オープニングメンバー。25年にわたりホテルオークラ元総料理長小野正吉氏に師事。2011年にホテルオークラ東京洋食調理総料理長に就任し、2016年より京都ホテルオークラ総料理長を務める。

料理長
イチ押し

“Menu Pittoresque”より
「特選和牛フィレ肉のウェリントン風」

和牛のフィレ肉をフォアグラとともにパイで包み込み焼き上げる、ウェリントン風。食材のおいしさを閉じ込め、最大限に引き出すクラシカルなフレンチトリュフ香るソースとともに召し上がりください。





焼豚の
焦がし玉葱トッピング



鮭のガーリックソテー (D)



トッピングいろいろ素麺と穴子ちらし寿司



牛肉の鉄板焼き



焼きとうもろこしと
揚げたこ焼き (L) / 餃子 (D)



火鍋 (D)

17F トップラウンジ オリゾンテ

夏にうれしい涼やかなメニューから 熱々のスタミナ系までずらりと

暑い時期こそたくさん食べて元気をチャージしませんか。シェフが切り分ける焼豚のサラダや多彩なトッピングが嬉しい素麺、穴子のちらし寿司などひんやり系のほか、茄子とパプリカのピリ辛炒め (L)、辛みが食欲そそる火鍋 (D) などホットなスタミナ料理が並びます。 ※ (L)ランチ、(D)ディナー

暑さを乗り越える元気の源 **スタミナ「肉」フェアbuffe**

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。 ※8/16(金)のディナーは特別営業とさせていただきます。
※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。

祇園祭ウィーク 7/13(土)～7/24(水)

Lunch Dinner 特別追加メニューとして、「牛肉のしゃぶしゃぶ」をご用意

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書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



Cocktail Lounge

地上60メートルからの夜景が魅力

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

金魚が泳ぐ風情を表現した
梅酒と紫蘇焼酎「たんたかたん」のカクテル

①「金魚」 ¥1,500 (¥1,782)

秋めく晩夏にそよぐすきがモチーフ
すみれのリキュールをベースに夜空と満月を表現

②「すすき」 ¥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



京都府産夏野菜イメージ



京都府産黒毛和牛サーロイン



「京都夏楽」イメージ

6F 京料理 入舟

夏の京都に欠かせない鰻に舌鼓 上品な季節の味で暑気払い

厳しい暑さを忘れさせてくれるような涼やかで気品漂う
美味をご用意いたしました。鰻の御腕は、棒苜荷、柚子、
煮梅の風味が爽やかな口あたり。鰻寿司は、甘辛いタレと
鰻の旨み、酢飯が三位一体となる贅沢な味わいをご堪能
ください。旬の味覚を盛り込んだ「一之舟膳」もぜひ。



料理長
イチ押し 小鮎の煎りだし

じっくり素揚げした小鮎は、頭から丸ごと食べられるほど柔らかかに。
中骨のサクサクとした食感も小気味良く、香ばしさがたまらない一品です。
鮎のほのかな苦味と相性の良い、薬塩をつけてお召し上がりください。

ご昼食

「一之舟膳」 ¥3,700 (¥4,395)

「入舟弁当」 ¥5,000 (¥5,940)

「四季会席」 ¥6,500 (¥7,722)

会席

「高雄」 ¥9,000 (¥10,692)

京都の夏の彩り

入舟「鰻」会席 ¥13,000 (¥15,444)

「八坂」 ¥15,000 (¥17,820)

「寿司・天ぷら会席」 ¥7,500 (¥8,910)

※各種割引対象外



逸品 伝統の
単品料理 季節の御腕
「鰻葛叩きの御腕」
¥1,800 (¥2,138)

鰻寿司



一之舟膳



個室 夕霧

※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(金)のご夕食は特別営業とさせていただきます。



〈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

17F 鉄板焼 ときわ

京都府産食材を鉄板焼の妙技で 夏野菜と黒毛和牛の豪華な宴

京都の夏野菜と黒毛和牛をはじめ、京都府産の食材を中心にした
豪華な味わいが並ぶコース「京都夏楽」が登場します。みずみず
しい大地の恵みと丁寧に育てられた牛肉など、素材本来の美味
しさを存分にお楽しみください。国産活鮑または活オマール海老
が選べる人気の「和牛ランチ」もこの機会にどうぞ。

Lunch Dinner おすすめ

〈飛騨牛使用〉※7/21(日)まで

「創立祭特別コース」 ¥20,000 (税・サービス料込)
※各種割引対象外

〈京都府産黒毛和牛使用〉※7/22(月)～8/31(土)

「京都夏楽」 ¥20,000 (¥23,760)

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)



毎月
29日は
肉の日

「肉の日ランチ」
¥2,900 (¥3,445)

「京都夏楽」
通常 ¥20,000 (¥23,760)
29%off ▶ ¥14,200 (¥16,869)
※各種割引対象外

※ディナーコースは¥9,000 (¥10,692) から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(金)のディナーは特別営業とさせていただきます。



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

2F バー
チッペンデール

爽やかな果実の甘さと
すっきりとした口あたり
“クール”に嗜む大人の夏

クラッシュアイスを敷き詰めたグラスに注ぐのは、ウォッカと桃のカクテル。桃の爽やかな甘さと香り立つウォッカが心地良い一杯です。クラッシュアイスと一緒に味わえばかき氷の風情も。夏らしいスイカのカクテルは、この時期だけの特別な味。シャンパンのキリッとした酸味と果実の甘さのコラボレーションが絶妙です。

葡萄のウォッカと桃の奏でる
優しく甘い香りに酔いしれて

①「パーシュ・ダムール」
¥1,500(¥1,782)

スイカとシャンパンのマリアージュ
夏の渴きを癒す至極の一杯

②「パステーク」
¥1,900(¥2,257)



〈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



京都の夏の風物詩をカクテルに

館内2店舗でお楽しみいただける
限定メニューをご用意いたしました。

祇園祭ウィーク
7/13(土)～7/24(水)

京都の3大祭り「祇園祭」。
山鉦が彩りを添える京の町並みと夏空をイメージ

「涼」 ¥1,500(¥1,782)

京都五山送り火ウィーク
8/1(木)～8/16(金)

夏の夜空を焦がす
「京都五山送り火」。
ひとときの夏の思い出を

「送り火」
¥1,500(¥1,782)



料理長
イチ押し
「胡桃と4種フルーツの
キャラメルスティック」

胡桃とパイナップルやレーズンなど4種類のドライ
フルーツをたっぷり生地巻き込みました。胡桃の
食感、ドライフルーツのコクある甘みがクセになる
一品。やわらかな生地の上にトッピングした、
キャラメル風味のサクサクのパウンドが
アクセントに。

B2 焼きたてパン
パネッテリア オークラ

夏の果実とスパイス
甘く、刺激的なパンの誘惑

新作パンが3種類登場。マンゴーの果肉とクリーム
がたっぷり入ったデニッシュは、爽やかな甘酸っぱさ
で至福のひとつを届けます。カレーの風味と一味
唐辛子の辛さが刺激的な一品は、ビールが恋しく
なる大人の味わいです。

- ①「胡桃と4種フルーツの
キャラメルスティック」
¥200(¥216)
- ②「マンゴーパストリー」
¥220(¥237)
- ③「カレーフーガス」 ¥180(¥194)



- 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)



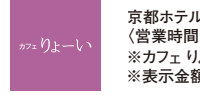
〈営業時間〉8:00～19:00
※パネッテリア オークラでは、
サービス料はいただいておりません
※()内の表示金額は税込です
〈お問い合わせ〉内線1071
TEL.075-254-2545

カフェ りよーい

お茶香る和のひんやりスイーツ
果実味あふれるスムージーもどろろ

さっぱりとした飲み口と、清涼感ある酸味が心地
よいキウイスムージーは、この時期のティータイム
にぴったり。抹茶とほうじ茶の風味がそれぞれに
愉しめる2種類のあんみつは、お茶が贅沢に香る
寒天とアイスクリームに、上品な甘さの餡と黒蜜を
たっぷり絡めてお召し上がりください。

- 「キウイスムージー」 ¥864
- 「あんみつ ～ふたいろ～」 ¥972
- 「シーズナルコーヒー」 ¥1,242



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 別邸
京料理 栗田山荘

まぶしい輝き放つ夏の庭園
旬を愛でる麗しき京料理を

会席の一品に和牛の炭火焼をご用意いたしま
した。爽やかな酸味が特徴のルバーブを加えた
醤油ベースのソースでいただきます。やわらかい
肉の旨みと嚼むたびに口中に広がる甘酸っぱさ
が好相性です。季節のお造りでは、京の夏を
彩る鮪を焼霜造りでご提供いたします。



- 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。

「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
〈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のオンラインショップ



暑い夏を乗りきる
こだわりのカレーとハッシュド・ビーフ
「京都ホテルオークラ
ビーフカレー／ハッシュド・ビーフ」
8個セット ¥5,097 6個セット ¥3,823
賞味期限：製造日より2年

お好きな組み合わせで
ご用意いたします。
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。
お中元ギフトとしてご利用くださいませ。

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¥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
ございます。詳しくは公式サイトをご覧ください。

ボリューム満点! 牛フィレ肉を100g
野菜もしっかりとれる人気のメニュー
「ステーキランチセット」 ¥2,484

セットメニュー
(スープ、サラダ、パン または ライス、デザート、
コーヒー または 紅茶付き)



Orizzonte
京都市下京区諏訪町六条下上柳町199(東本願寺北側)
真宗教化センターしんらん交流館1階
〈営業時間〉11:30～19:00(L.O.18:45)
〈定休日〉火曜
〈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」18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 ※One Harmonyポイント対象外

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

7月・8月 特別蕎麦懐石「風鈴」 ¥3,180(税別)

- 先付: 夏野菜ゼリー寄せ
- お蕎麦: 手打二八せいろ または お浸ぎ: 鯉真丈 茄子の揚げ浸し蕎麦
- お造り: 鮪の山かけ あしらひ一式
- 焼物: 鴨の陶板焼
- 揚物: 国産牛の時雨煮と
- 御飯: ちりめん山椒御飯 香の物 吸物
- チーズの春巻 青唐
- 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. 7/1 MON. - 8/31 SAT.

DELICIOUS DAYS

「暑」を制する「熱」の逸品

夏を愉しむ、熱き美食こそ
夏のパワーを生み出す力の源。



料理長
イチ押し 「オマール海老と賀茂なすの
辛味ソース」 半身 ¥2,500(¥2,970)



料理長
イチ押し 「鱧と冬瓜の山椒風味」
一人前 ¥2,000(¥2,376)



料理長
イチ押し 「賀茂なすの麻婆仕立て」
小盆 ¥3,500(¥4,158)

B1 中国料理 桃李

豪華食材と辛味の熱い饗宴

7月-8月は、夏バテを吹き飛ばす刺激的なメニューがずらり。
鱧と山椒、オマール海老とピリ辛ソース、賀茂なすと麻婆
など、厳選素材と辛みのきいた調味が魅せる秀逸な味わい
をご堪能ください。豪華な具材が目玉、人気の涼麺が
今年も登場します。

Lunch おすすめ

蒸しズワイ蟹や定番の中国料理から季節の一品まで揃う
「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)

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/パンパンジー涼麺

各 ¥2,800(¥3,326)

※単品¥2,500(¥2,970)もご用意しております。

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)

※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麵、飯などの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

〈ご予約・お問い合わせ〉内線1060

TEL.075-254-2543



桃李涼麺(天ぶら/手前、五日/奥)

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。※7月1日(月)から8月31日(土)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。
※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。

