

Since
1888

京都ホテルオークラ・デリシャスデイズ 2019. 11/1 FRI. - 12/30 MON.

DELICIOUS DAYS

満ちる食材の生命力
美しき滋味の饗宴



PITTORESQUE

SKY RESTAURANT
スカイレストラン
ピトレスク

17F スカイレストラン ピトレスク
レギューム・バナッジェー湖国の冬の恵みー

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/>

食材×技の相乗効果に感動
滋賀の美味しさに出あうひと皿

滋賀県産食材を堪能する料理を各コースでどうぞ。ソテーしたフォウグラと滋賀県産の富有柿、蕪をジンジャーソースで味わう一品は、まったく濃厚な口あたりと柿のまろやかな甘みがとろけ合う妙味。農園直送の野菜は、余りな手を加えずにそのままの美味しさを取り合わせて。赤ワインの深い香りが国産牛の上品な旨みを引き立てるタンシチューも絶品です。



- Lunch 「Menu Éclatant」 ¥4,300 (¥5,203)
- 「Menu Dégustation」 ¥10,000 (¥12,100)
- Dinner 「Menu Saveur」 ¥13,000 (¥15,730)
- 「Menu Pittoresque」 ¥16,000 (¥19,360)

※ディナーは他にも¥10,000(¥12,100)、¥20,000(¥24,200)のコースがございます。
※料理内容は変更になる場合がございます。※滋賀県産以外の食材も使用しております。
※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ご来店はお断りいたします。
※12/21(土)～12/25(水)のディナーはクリスマス特別営業となります。



「近江牛ホルモンの熱々グラタン」

近江牛ホルモンとじっくり煮込んだ季節の野菜をグラタンで。マスタードをきかせたソースのやわらかな酸味が、具材をうまく取りまとめ、より深みのある味わいに。チーズとパン粉の香ばしさ、食感がアクセント。



フォウグラ 富有柿 蕪 グリーンチャツネ



レギューム・パナッシュー 湖国の冬の恵みー



食べごろフロマーージュ



伝統の逸品「季節の御椀」
「蟹真丈と蕪の御椀」
¥2,800(¥3,388)

旬の味覚・蟹を使った真丈は、ふわり軽やかな口あたりの中で広がる蟹の余韻が贅沢。蕪の甘み、舞茸と松葉抽子の香りが晩秋の御椀に風情を醸します。毎日丁寧にひく出汁がすべての食材をまとめ上げ、上品さの中に奥深い味わいを残します。

晩秋の風雅な逸品を盛り込んで
五感で味わう京料理の真髄

季節をうつす料理と器、美しい盛り付けで愉ませてくれる「入舟会席」の八寸には、柿なますや鮫肝の辛子酢味噌、栗麩かば焼き、大黒しめじの松葉刺しなど、深まる秋の味が並びます。このほか、旬の逸品を盛り込んだ「入舟弁当」や「一之舟膳」など、彩り鮮やかな美食をご用意しております。



「入舟会席」より 八寸



期間限定 11/1(金)～12/15(日)
お持ち帰り 「秋の行楽弁当」

¥5,400(税込)

※3日前の18:00までの完全予約制 ※各種割引対象外

まながつおの西京焼きや黒毛和牛のすき焼き風、土佐酢で味わう蟹の和え物など、旬の味覚と贅沢な逸品、20種類以上が集う「秋の行楽弁当」。紅葉狩りや観劇など、秋のお出かけに美味しい華を添えてくれます。持ち帰りのみ。3日前までの完全予約制。

- ご昼食 「一之舟膳」 ¥3,700 (¥4,477)
- 「入舟弁当」 ¥5,000 (¥6,050)
- 「四季会席」 ¥6,500 (¥7,865)

- 会席 「寿司・天ぶら会席」 ¥8,500 (¥10,285)
- 「高雄」 ¥9,000 (¥10,890)
- おすすめ 「入舟会席」 ¥13,000 (¥15,730)
- 「八坂」 ¥15,000 (¥18,150)



個室 夕霧

※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。



〈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



国産牛タンシチュー

PITTORESQUE SKY RESTAURANT 和朝食 17:30～21:00
〈ご予約・お問い合わせ〉内線2701
TEL.075-254-2535



サーモンといくらのミニ親子丼

冷蔵アヒージョ

牛肉の鉄板焼き



北海道産鱈といろいろ大根のサラダ(L)

サラダ グルマンド(D)



ラム肉の赤ワイン煮込み(D)



北海道産水蛸のセビーチェ(L)



石狩鍋(D)

17F トップラウンジ オリゾンテ

北海道から美食の贈りもの
海と大地の恵みをご当地料理で

北海道の食材や郷土料理がずらりと並ぶバイキングでお腹いっぱい。寒い季節にうれしい鍋や煮込み系メニューのほか、北海道の魚介を使った前菜などが登場。シェフが目前で仕上げるコーナーでは、牛肉の鉄板焼きやローストビーフ(D)をお楽しみください。※(L)ランチ、(D)ディナー

北の大地の贈りもの 食の宝庫 北海道フェアブッフエ

Lunch 大人 ¥3,300(¥3,993) 大人 ¥4,500(¥5,445)
こども ¥1,500(¥1,815) こども ¥2,500(¥3,025)

※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。
※北海道産以外の食材も使用しております。
※12/21(土)～12/25(水)のディナーはクリスマス特別営業となります。



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

京都の紅葉をグラスに演出
柿のリキュールがまろやかな甘さ

①「紅葉」 ¥1,500(¥1,815)

冬の風物詩 歌舞伎顔見世の招き書きと
縁起物のもち花をイメージしたカクテル

②「まねき」 ¥1,500(¥1,815)

〈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¥330(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

17F 鉄板焼 ときわ

グルメな豪華食材が勢ぞろい
一年の締めくりに華麗な美味

「大感謝祭特別コース」では世界のグルメ食材が一堂に。前菜のキャビアプリニから始まり、ポトフ仕立てで味わうフォアグラ、鮑または伊勢海老の鉄板焼、そして柔らかく赤身とサシのバランスが絶妙な米沢牛を存分に。このほか、人気の「和牛ランチ」もご用意しております。



Lunch Dinner おすすめ

〈米沢牛使用〉
「大感謝祭特別コース」 ¥20,000(¥24,200)

Lunch

〈国産牛使用〉
「旬彩ランチ」 ¥3,800(¥4,598)

「常盤」 ¥5,500(¥6,655)

〈黒毛和牛使用〉
「和牛ランチ」 ¥8,500(¥10,285)

Dinner

〈黒毛和牛使用〉
「嵐山」 ¥14,000(¥16,940)

〈近江牛使用〉
「極」 ¥25,000(¥30,250)

毎月29日は肉の日
「肉の日ランチ」 ¥2,900(¥3,509)
「大感謝祭特別コース」
通常 ¥20,000(¥24,200)
29%off ▶ ¥14,200(¥17,182)
※各種割引対象外

※ディナーコースは¥9,000(¥10,890)～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。
※12/21(土)～12/25(水)のディナーはクリスマス特別営業となります。



シーフードのテリーヌとキャビアプリニ



フォアグラの鉄板焼 きのことともに



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

B1 中国料理 桃李

ホテル中国料理の真骨頂
質にこだわり美食を追求

豪華な味が愉しめるランチの「マダムチャイナ」、ディナーの「ブルードラゴン」がパワーアップ。従来の内容から一品減らして、より上質な食材にこだわってご提供いたします。これまで以上に旨みを増した美食をご堪能ください。人気の逸品に加え、「鯛のお造り桃李風」、「金目鯛の蒸しもの」など贅沢なメニューをプラスした「プレミアムランチオーダーバイキング」もぜひ。

Lunch おすすめ

蒸しズワイ蟹や定番の中国料理、豪華食材を使った一品まで
「プレミアムランチオーダーバイキング」

大人 ¥3,800(¥4,598)
※こども料金は¥2,000(¥2,420)4歳～小学6年生。※2名様より承ります。

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(¥7,018)

Dinner

「プリフィックス」 ¥10,000(¥12,100)

「イエロードラゴン」 ¥12,000(¥14,520)

おすすめ

「ブルードラゴン」 ¥15,000(¥18,150)

平日限定 「お手軽コース」

¥7,500(¥9,075)

※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麺、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



マダムチャイナ



プレミアムランチオーダーバイキング



ブルードラゴン

2F **バー チッペンデール**

クラシックな大人空間で 冬の香りに包まれる夜

柚子をさかしたジンベースのカクテルは、抹茶とハーブの風味をアクセントに。凛とした苦味と甘み、冬の香りがふわりと抜ける奥ゆかしい味わいです。フレッシュの洋梨とターケラムを合わせたカクテルでは、コクのある甘さと芳醇な風味をお楽しみください。

柚子の香りがまとめる 抹茶とハーブのカクテル

①「茶ロル」 ¥1,300(¥1,573)

なめらかな舌触りと濃厚な風味 洋梨と熟成ラムのカクテル

②「梨雪」 ¥1,500(¥1,815)



〈営業時間〉14:00～24:00
※カバチャージ 16:45～1名様¥330(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**

冬らしいほっこり感 3種類の優しい甘み

季節を感じる素朴な甘みが懐かしい安納芋のターロンヌやマロンロール。チョコレートとりんごの取り合わせがピターで爽やかな甘さを醸すボム・オ・ショコラの3種類が新登場。クリスマスにはシュトレンもいかが。

テイクアウト

「マロンロール」 ¥172(税込)
「ボム・オ・ショコラ」 ¥216(税込)

「安納芋のターロンヌ」 ¥475(税込)



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 ¥650→¥550(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
※テイクアウトは消費税8%、イートインは消費税10%となります

(お問い合わせ: 内線1071)
TEL.075-254-2545



会席「常葉」より 蟹の酢の物
会席「光彩」より まながつおの西京焼き
会席「光彩」より 八寸

京都ホテルオークラ 別邸 **栗田山荘**
京料理

冬色に染まる庭園を愛で 旬を味わう贅沢なひととき

わかさぎの天ぷらや自家製からすみなど、旬の味覚を盛り込んだ八寸は、秋から冬へと移ろう季節を麗しい料理で演出。旬を迎える日本海の蟹は、三杯酢を添えて。まながつおの西京焼きは、奥深い白味噌の甘みと身の旨みが織り成す妙味をお楽しみください。

「栗田山荘」特別会席付き 京都ホテルオークラ 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

ご昼食 「栗田重」	¥6,000	ご夕食 会席「光彩」	¥18,000
※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「常葉」	¥25,000
会席「けあげ」	¥12,000	会席「真朱」	¥38,000
※お昼の会席は ¥9,000、¥16,200もございます。		※表示金額は消費税・サービス料を含んでおります。	

京都ホテルオークラ 別邸 **栗田山荘**
京料理

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



カフェ りよーい

「わらびもちとほうじ茶セット」 ¥1,100(税込)

抹茶ときなこ2種類のわらびもちも、もちっり柔らかな食感。ほどよい甘さでほうじ茶の香ばしさとも好相性。かほまちゃと紫いものラテは、自然な甘さを生かした優しい口あたりです。

ほっこり温かな甘さで おだやかなティータイム

「りよーいらテ(かほまちゃ・紫いも)」 各 ¥990(税込)

「シーズナルコーヒー」 ¥1,265(税込)

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

(お問い合わせ: 内線2820)
TEL.075-211-5110

Christmas Selection 2019

テイクアウト予約販売 12月1日(日)～12月25日(水)
★の商品は、12/21(土)～12/25(水)の5日間、店頭でも販売いたします。

★「生デコレーションケーキ」
直径約15cm ¥4,050
※約18cm ¥5,184、約21cm ¥7,182もご用意しております。

★「ブッシュ・ド・ノエル」
約16cm ¥3,888 / 約8cm ¥1,944

★「ノエル・ルージュ」
直径約18cm ¥3,456

★「シュトレン」 約25cm ¥2,376

★「クリスマスパレット」
約1～2名様用 ¥2,160
※「クリスマスパーティーオードブル」約3～5名様用 ¥4,104もございます。(要予約)

★「ローストチキン」
1羽 約3～4名様用 ¥4,104

café **LEC COURT**

(クリスマス商品のご予約・お問い合わせ)
TEL.075-254-2517 (8:00～21:00)
※各商品とも2日前までにご予約ください
※表示金額は消費税を含んでおります

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、軽食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用意。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の赤ワイン煮込みセット」 ¥1,980

「神戸牛ハンバーグステーキ フレッシュトマトソースセット」 ¥1,650

「シーフードミックスフライセット」 ¥1,815

※表示金額は消費税を含んでおります。
※One Harmonyポイント対象外。
※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。

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

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)
※12月から2月は冬期短縮営業 11:30～17:00(L.O.16:45)
〈定休日〉火曜 ※年内は、12/28(土)までの営業
〈席数〉42席 ※一部喫煙可(テラス席)
〈アクセス〉地下鉄丸太線「五条駅」8番出口より 徒歩約3分

ご予約承り中 2020年 京都ホテルオークラ **おせち料理**

「三重おせち料理」
〈和食の重〉〈洋食の重〉〈中国料理の重〉
¥48,600 約4～5名様用

「二重おせち料理」
〈和食の重〉〈洋食の重〉〈中国料理の重〉より
お好みの2つをお選びください。
¥32,400 約4名様用

三重おせち料理
サイズ:約23.3cm×23.3cm×高さ4.8cm(内寸)

二重おせち料理
サイズ:約20.2cm×20.2cm×高さ5.0cm(内寸)

中国料理「桃李」二重おせち料理
¥29,160 約3名様用

京料理「入舟」二重おせち料理
¥43,200 約3名様用

早期ご予約特典 2019年11月30日(土)までにご予約いただきますと、送料が無料に。さらに、ご予約先着300名様に来年の干支「子」の着置きをプレゼントいたします。

お申し込み締切日 **12月20日(金) 17:00まで**

お受け取り日 **12月31日(火) 10:00～17:00** お受け取り場所 **京都ホテルオークラ3階宴会場「翠雲」**

配達日 **12月31日(火)** [お届け希望時間帯] 午前中/14:00～16:00/16:00～18:00

送料 1個につき¥1,100 ※年末は配達が大変混み合いますので、ご希望の時間にお届けできない場合がございます。

【配達地域】京都府・大阪府・兵庫県・滋賀県・奈良県・和歌山県
「三重おせち料理」、「二重おせち料理(和食の重・洋食の重)」は [東京都・神奈川県・千葉県・埼玉県] にも配達いたします。(※離島・諸島は除きます)
※表示金額は消費税を含んでおります
※天候等の諸事情により配達遅延・不能の場合がございますので、予めご了承ください
※お重サイズ表記の高さは、一段の高さです
※各種割引・One Harmonyポイント対象外 ※数量に限りがございますので売り切れの際はご容赦ください

0120-974-684 受付時間/10:00～17:00 ※土曜・日曜・祝日を除く
レストランサービス課 通信販売係 <http://www.kyotohotel.jp/>

京観 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

11月・12月 特別蕎麦懐石「宴」 ¥3,280(税別)

前菜: そばの実クリーム柿なます 蕎麦: 手打ち二八せいろ 柚子豆腐 または九条ねぎそば
お浸ぎ: 蕎麦豆腐の京ゆは船掛け 鍋物: 国産牛のはり鍋
お造り: 寒鮎レモン造り ご飯: ゆかりご飯 香の物 吸い物
揚げ物: 海老 京野菜三種 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. 11/1 FRI. - 12/30 MON.

DELICIOUS DAYS



骨付き仔牛のロースト



キャラメルポワール

深まる秋のスペシヤリテ

気軽に愉しむ美食時間



料理長
イチ押し

【イトイン】 季節のデザートセット

「苺づくしのミルフィーユ

2種類のアイスクリームとともに」

コーヒー または 紅茶付き ¥1,600(¥1,936)

フレッシュ、コンポート、ムースなど表情をかえる苺が愉しめるひと皿。チョコレートやクリームチーズのフレーバーが苺の甘酸っぱさを洗練された味わいに引き立てます。

1F カフェ レックコート

コクと旨み、甘みが交錯する
とっておきの洋食&スイーツ

気品漂う店内で気軽にホテル洋食とスイーツを。料理長おすすめの一品は、「骨付き仔牛のローストセット」。柔らかくミルクィな仔牛は、マデラ酒とクリームを合わせた甘みあるソースを添えて。愛らしい形をした「キャラメルポワール」は季節限定。ガトーショコラの上に洋梨とキャラメルのムースを重ねた、大人っぽい深みのある甘さが絶妙です。

※12/21(土)~12/25(水)は店頭にてクリスマス商品の販売を行います。
※テイクアウトは消費税8%、イトインは消費税10%となります。

イトイン

深まる秋に、コクと旨味の絡み合う

おすすめ

「骨付き仔牛のローストセット」

サラダ、パン または ライス、
コーヒー または 紅茶付き

¥3,200(¥3,872)

「コブミカン香るロブスターのドリア
彩り野菜のリース仕立て」

パン、コーヒー または 紅茶付き

¥3,200(¥3,872)

季節のドリンク

「オレンジレモネード」

¥900(¥1,089)

テイクアウト

季節のスイーツ

「キャラメルポワール」¥648(税込)



コブミカン香るロブスターのドリア 彩り野菜のリース仕立て

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

One Harmony

入会金・年会費無料の会員プログラム



※()内の表示金額には、消費税とサービス料10%が含まれます。表示金額には、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。※11月1日(金)から12月30日(月)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・ご利用時係にご確認ください。※食材の仕入れ状況などにより、表記産地以外の食材を使用する場合がございますので係にご確認ください。

