

Since
1888

京都ホテルオークラ・デリシャスデイズ 2020. 1/7 TUE. - 2/29 SAT.

DELICIOUS DAYS

受け継ぐ伝統 晴れやかな美食の縁

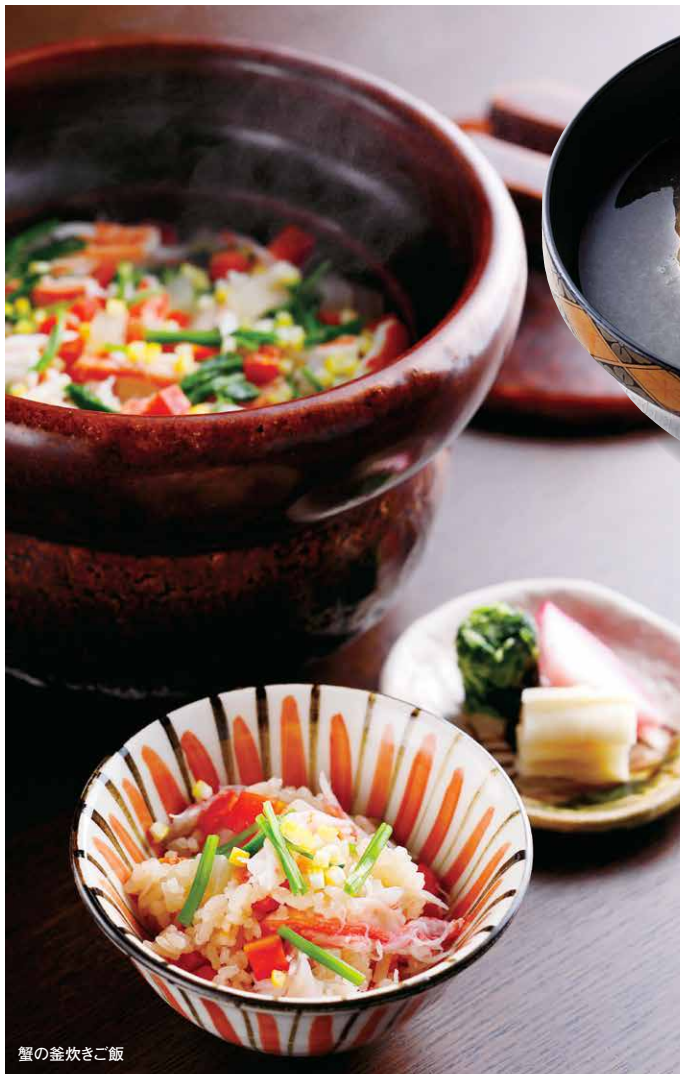
新たな一年の始まりを飾る、華やかな料理の数々。
心を込めたおもてなしで皆様をお迎えいたします。



6F 京料理 入舟
「入舟会席」より八寸

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/>



蟹の釜炊きご飯



逸品の 伝統の
「河豚白子 吹雪仕立ての御椀」 ¥2,800(¥3,388)
※会席の御椀を+¥1,500(¥1,815)で変更できます。

焼き目をつけた河豚白子は、パリッとした菌触りの後に訪れる、まったりなめらかな口あたりが贅沢な余韻を残します。蒸のすり流しをまとわせて、蒸の甘みや優しく穏やかな風味とともにご堪能ください。

6F 京料理 入舟

底冷えする京都の冬に
出汁の香り立ち上る京料理

京都の寒い冬を彩る温かな料理をご用意いたしました。土鍋で釜炊きする蟹ご飯は、出汁とズワイ蟹の旨みがしっかりと染み込んだ贅沢かつ幸せな味わい。一緒に炊き込む人参、大根の甘みや、セリと柚子の冬の香りが上品に漂います。旬の味覚を盛り込んだ「入舟弁当」もぜひ。

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)
- 「入舟会席」 ¥13,000(¥15,730)
- 「八坂」 ¥15,000(¥18,150)

単品料理

- 「蟹の釜炊きご飯」 ¥2,000(¥2,420)

※会席のご飯を+¥1,000(¥1,210)で変更できます。

お持ち帰り 期間限定 2/1(土)~2/3(月)

- 入舟特製「恵方巻き」 ¥2,376(税込)

※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。



入舟弁当



個室 夕霧



〈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



根菜のそぼろあんかけ



寄せ鍋 (D)



オードブル各種



鮭ときのこのグラタン

17F トップラウンジ オリゾンテ

家族みんなでbuffet初め
和・洋多彩なあったかメニュー

「冬のあったか料理フェア」をテーマに、野菜や魚介たっぷりの寄せ鍋(D)やグラタン、鶏肉のオープン焼き、豚バラのりんご煮(L)や、牛肉の赤ワイン煮込み(D)などあったかメニューが並びます。シェフが目の前で調理するコーナーでは、牛肉の鉄板焼きや低温調理ポーク(L)やローストビーフ(D)、ポトフなどをどうぞ。

※(L)ランチ、(D)ディナー

冬のあったか料理フェア ご馳走buffet!

- Lunch 大人 ¥3,300(¥3,993)
子ども ¥1,500(¥1,815)
- Dinner 大人 ¥4,500(¥5,445)
子ども ¥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。

平日限定 シニア料金

- Lunch ¥3,388
- Dinner ¥4,840

※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

大好評 毎週火曜日はbuffetがお得!

オリゾンテの日

- Lunch ¥3,300
- Dinner ¥4,500

Dinner 大人4名様以上で

1名様あたり¥1,970もお得なフリードリンク付きプラン

「新年会プラン」 ¥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

※いずれも消費税・サービス料込

Lunch Valentine's Day 2/8(土)~2/14(金)

Dinner バレンタイン特別メニューとしてチョコレートフォンデュや牛肉のしゃぶしゃぶ(D)が登場



中国料理 桃李
料理長 牧定広



ふかのひれ入り汁そば



料理長
イチ押し

「イエロードラゴン」より4種のおこげ
(左から 海の幸、トマト、四川風、五日)

「イエロードラゴン」では、おこげのあんを4種類の中から選べます。海の幸入り塩味おこげ、鍋と蒸し鶏入りトマト風味のおこげ、牡蠣となまこ入り四川風おこげ、オイスターソース風味の五日おこげからお好みのものをどうぞ。

B1 中国料理 桃李

贅沢な食材が輝く真冬の宴
熱々がうれしい「あんかけ」を

豪華な美食コース「ブルードラゴン」では、国産あわびと衣笠茸の煮込みや季節野菜と和牛サーロインの黒胡椒炒めなど、上質な食材にこだわった珠玉の逸品が集います。アラカルトには、ふかのひれを一枚のせた汁そばをご用意。あっさりとした上湯スープをベースにして、麺に絡む深いコクをご堪能ください。

- Lunch 「ふかのひれ入り汁そばセット」 ¥3,200(¥3,872)

※単品は¥2,800(¥3,388)

蒸しズワイ蟹に自慢の飲茶、
その他約40種類の中国料理を思う存分!
「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)

- 平日限定 「お手軽コース」 ¥7,500(¥9,075)



「ブルードラゴン」よりあわびと衣笠茸の煮込み(手前)
和牛サーロインの黒胡椒炒め(中) タラバ蟹入りあんかけ炒飯(奥)

- Dinner 「プリフィックス」 ¥10,000(¥12,100)
- おすすめ
- 熱々のおこげを4種類から選ぶ
 - 「イエロードラゴン」¥12,000(¥14,520)
 - 豪華メニューが揃う
 - 「ブルードラゴン」 ¥15,000(¥18,150)

※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糖、飯などのアラカルトもご用意しております。



〈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



Cocktail Lounge

地上60メートルからの夜景が魅力

洋梨の爽やかな甘味とシャンパンの
高貴な香りをお楽しみください

- ①「Espoir」 ¥1,800(¥2,178)

至福のオレンジチョコレートをカクテルに
女性におすすめ甘めの口当たり

- ②「Chocolat d'orange」 ¥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 ※カバーチャージ 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



料理長
イチ押し

「鴨のルーアン風」

冬場に栄養を蓄えた鴨は、旨みが凝縮。胸肉は歯切れよく濃厚な旨み特徴的で、絶妙なローストで柔らかく仕上げられています。弾力ある肉質のモモ肉は、噛むほどに香り立つコク深い味わいが絶品。赤ワインで煮込み、冬に嬉しいひと皿に。赤ワインソースの仕上げに加え、内臓が隠し味となり奥行きを与えています。鶏の皮をきかせた菊芋のピューレが柔らかな口あたりを、茸のソテーが芳醇な香りを添えます。



牡蠣、九条ねぎ、ほうれん草 熱々グラチネ



スワイ策と薫のファルシ 甲殻類のピヨン

17F スカイレストラン ピトレスク

真冬が待ち遠しい温かな逸品
旬の取り合わせが生む妙味

牡蠣が主役のひとつ皿は、牡蠣の旨みに溶け合うクリームソースとオランダ産の風味が絶品。酸味の強い林檎のエチベグが食感と風味にアクセントを与えています。スワイ策の身と柔らかなムースを堪能するひとつ皿は、甲殻類の澄んだスープと振り柚子が上品なまとまりを演出します。冬ならではのおいしさを存分にお楽しみください。

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

Lunch Valentine's Day 2/8(土)~2/14(金)
Dinner 「バレンタイン特別メニュー」¥10,000(¥12,100)

期間限定の特別メニューをご用意しております。*詳しくは公式サイトをご覧ください

*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。
*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、サンダルなど軽装のご来店はお断りいたします。
*2/3(月)~2/7(金)は店内メンテナンスのため休業いたします。

ピトレスク SKY RESTAURANT 和洋折衷 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



2F バー チップンデール

往年の映画に想いを馳せる
クラシックな一杯に酔いしれて

今、人気が再燃しているクラシックカクテル。特にカクテルが発展したアメリカ禁酒法時代、往年の映画や名優をモチーフにしたものなどタイプの違う種類をご用意いたしました。毎年好評の苺のシャンパンカクテルも登場します。

ウイスキーとチェリーブランデーを
合わせてフルーティーに

- ①「ブラッド・アンド・サンド」
ジンベースにシトラスの風味をきかせたスッキリ感
- ②「コープス・リバイバーNO.2」

「アメリカの恋人」と呼ばれた名優がモチーフ
ラムベースの甘口カクテル

- ③「メアリー・ピックフォード」

各 ¥1,300(¥1,573)



フレッシュの苺とシャンパンで
爽やかな口あたり
「レオナルド」¥1,800(¥2,178)



〈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

シーズンイベントを楽しむ
2種類のスイーツ系

もっちりとした生地にイチゴのチーズクリームをたっぷり入れた「イチゴのスイートブール」。イチゴの甘酸っぱさとチーズの濃厚なコクが相性抜群な一品です。「シュトーレン de ショコラ」は、チョコチップやくるみ、オレンジピールなどを混ぜて焼き上げた1月・2月限定の一品。隠し味のシナモンがチョコレートの風味を引き立てます。



イチゴのスイートブール

テイクアウト

甘酸っぱい魅惑の一品
「イチゴのスイートブール」
¥237(税込)
バレンタインギフトにもおすすめ
「シュトーレン de ショコラ」
¥540(税込)



シュトーレン de ショコラ

- 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 ¥650→¥550(税込)

焼きたてパン
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

〈お問い合わせ〉内線1071
TEL.075-254-2545



北海道グルメコース

17F 鉄板焼 ときわ

北の恵みが輝く美食コース
魚介と黒毛和牛の豪華饗宴

新年を飾る「北海道グルメコース」が華やかな内容で登場。前菜には、鮎や鳥賊、スワイ策、イクラ、ウニなど「海の幸の宝宝箱」を彷彿とさせる贅沢な魚介がひと皿に。肉厚な活鮑またはプリプリの活伊勢海老の鉄板焼はお好みでチョイスを。メインの北海道産黒毛和牛は、きめ細やかで柔らかな肉質とジューシーな旨みを存分にお楽しみください。

Dinner Valentine's Day 2/8(土)~2/14(金)
「バレンタインペアディナー」
2名様 ¥20,000(税・サービス料込)
スパークリングワイン(グラス)付きの特別メニューを期間限定で
ご利用しております。*詳しくは公式サイトをご覧ください

Lunch Dinner おすすめ

〈北海道産黒毛和牛使用〉
「北海道グルメコース」 ¥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)

「ときわ」

〈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)

2/29は肉の日
「肉の日ランチ」 ¥2,900(¥3,509)
「北海道グルメコース」
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)~ご利用しております。
*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。
*1/29(水)~2/7(金)は店内メンテナンスのため休業いたします。



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



週替わりランチイメージ



フォンダンショコラ オランジュ



柚子香るヒラメのボワレ スープ仕立て



カキフライ

1F カフェ レックコート

ホテル洋食のランチが充実
心躍る冬のあったかスイーツも

魚、肉料理いずれかの豪華なメイン料理が味わえる「週替わりランチ」が新登場します。このほか、スープ仕立てで味わうヒラメのボワレやカキフライなど、冬のおすすめもラインアップ。フォンダンショコラは、あったかどろけるチョコレートにマスカルポーネのクリームを絡めれば、ふんわり甘い至福の味わい。

イトイン 季節のデザートセット
「フォンダンショコラ オランジュ」
コーヒー または 紅茶付き ¥1,600(¥1,936)

季節のドリンク
「アイスバナナミルクティー」 ¥900(¥1,089)
「マシュマロホットチョコレート」 ¥1,000(¥1,210)

セットメニュー おすすめ 「カキフライ」 ¥2,500(¥3,025)
「柚子香るヒラメのボワレ スープ仕立て」 ¥3,000(¥3,630)

Lunch NEW! 「週替わりランチ」 11:30~14:30 ¥2,500(¥3,025)

Dinner NEW! 「サーロインステーキ」 17:30~21:00 ¥3,500(¥4,235)

※セット内容は、店頭もしくは公式サイトでご確認ください。
※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。
※テイクアウト商品は、(税込)表記しております。

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

京都ホテルオークラの
恵方巻き 2/1(土)~2/3(月)
※1/15(水)よりご予約承ります

今年の恵方は
西南西

テイクアウト
入舟特製「恵方巻き」 ¥2,376(税込)
スイーツ「恵方ロール」
3本セット ¥1,188(税込)



恵方巻き

恵方ロール

京都ホテルオークラのバレンタイン 1/15(水)~2/14(金)

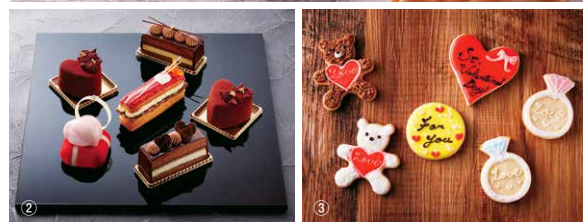
今年は何のスタイルで?
ギフトも自分へのご褒美も

イトイン ※要予約 14:00~17:00
和・洋素材の出会いを
ひと口ずつ楽しむスイートな時間
①「バレンタインアフタヌーンティー」
コーヒー または 和紅茶付き
1名様 ¥3,000(¥3,630)
※写真は2名様分。

テイクアウト
キュート&クールなケーキの贈り物
②「バレンタインカットケーキ」
各 ¥648(税込)

プレゼントに喜ばれるかわいいルックス
③「カラフルアイシングクッキー」
1個 ¥308(税込) 2個 ¥550(税込)

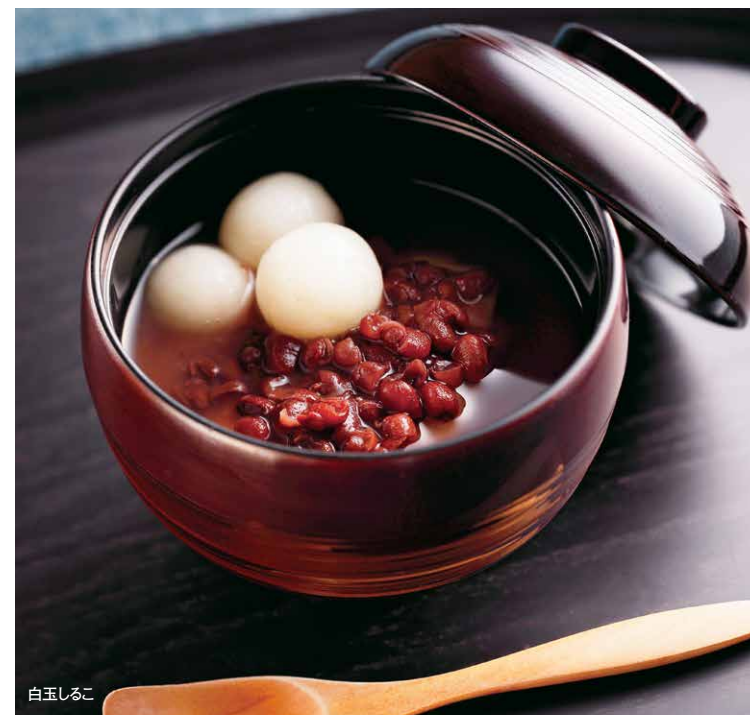
この他にも様々な商品をご用意しております
詳しくは公式サイトをご覧ください



①

②

③



白玉しるこ

カフェ りよーい
史跡の冬景色を望みながら
あったか甘味で朗らかな時間

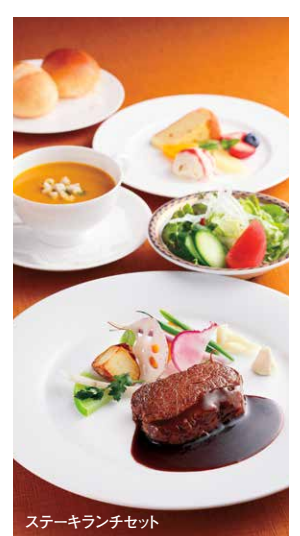
北海道産小豆を使用した「白玉しるこ」は、さらりとした口あたりに仕立て、甘さを抑えて上品な味わい。また、ヨーグルトやクリームチーズなどの爽やかな酸味をプラスした、りよーい限定のアップルパイもどうぞ。

「シーズナルコーヒー」 ¥1,265(税込)
「白玉しるこ」 ¥990(税込)
「林檎とフロマージュ」 ¥715(税込)



林檎とフロマージュ

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す
(お問い合わせ: 内線2820)
TEL.075-211-5110



ステーキランチセット

眞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用意。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」
¥2,530

(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)

おすすめ洋食セットメニュー
(パン または ライス、コーヒー または 紅茶付き)

「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

「国産牛バラ肉と牛タン
赤ワイン煮込みセット」
¥1,980

※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
いただいております。

Orizzonte
京都ホテルオークラ
京都 下京区諏訪町六条上柳町199(東本願寺北側)
眞宗教化センターしんらん交流館1階
〈営業時間〉11:30~17:00(L.O.16:45) ※12月から2月は冬期短縮営業
〈定休日〉火曜
〈席数〉42席 ※一部喫煙可(テラス席)
〈アクセス〉地下鉄丸太線「五条駅」8番出口より 徒歩約3分
TEL.075-353-7603

京都ホテルオークラのオンラインショップ



サンクショコラ



販売期間 1/15(水)~2/14(金)
京都ホテルオークラの
オリジナルバレンタインチョコ。
なめらかな口どけ、
濃厚で甘美な世界へ。
「サンク・ショコラ」5個入り ¥1,296(税込)
※10個入り ¥2,592(税込)もご用意。
一保堂茶舗の抹茶を使用した
①「抹茶 生チョコレート」
ベルギー産チョコレートを使用したオレンジ香る
②「生チョコレート」
12粒入り 各 ¥900(税込)
「ガトーショコラ」直径約12cm ¥1,620(税込)

この他、様々な商品をご用意しております。ギフトとしてご利用ください。
http://www.kyotohotel.jp/ 京都ホテルオークラオンラインショップ

北海道・沖縄	本州・四国・九州	クール便
¥1,650	¥880	別途 ¥220

※お届け希望日の7日前までにご注文ください
※左記送料は送料先1件あたりの料金です
※代引手数料 ¥330(¥10,000以上の場合は ¥440~となります)
※お振込の場合は京都府信用金庫 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

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

1月・2月 特別蕎麦懐石「祝」 ¥3,280(税別)

祝八寸: 紅白豆腐 蕎麦の美クリーム 蕎麦: 手打ち二八せいろ
なます 菜の花柚子味噌和え または湯蕎麦
お浸ぎ: 蕎麦豆腐白味噌仕立て 鍋物: 国産牛のすき焼
お造り: 鯛の松皮造り あしらひ一式 ご飯: ゆかりご飯 香の物 吸い物
揚物: 海老餅チーズの磯辺揚げ 甘味: 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す

Since
1888

京都ホテルオークラ・デリシャスデイズ 2020. 1/7 TUE. - 2/29 SAT.

DELICIOUS DAYS

日本の美を紡ぐ
麗しき逸品



会席「瑠璃」より「先附 蛤と蒸し鮑」



会席「瑠璃」より「造り 新春の装い」

京都ホテルオークラ 別邸
京料理 栗田山荘

季節の彩や食材を大切に
日本の粋を優美に愉しむ

新春をイメージした縁起ものの八寸をはじめ、
筍や蛤、蒸し鮑などに出汁と酢でつくる
ゼリーをあしらった先附など、京料理の伝統
を受け継ぐ美味をどうぞ。旬の食材や地の
ものにこだわり、季節を目と舌で味わうひと
ときをお過ごしください。

京都ホテルオークラ 別邸
京料理 栗田山荘

ご昼食「栗田重」 ¥6,000

※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「けあげ」 ¥12,000

※お昼の会席は¥9,000、¥16,200もございます。

ご夕食 会席「瑠璃」 ¥16,200

会席「常葉」 ¥25,000

会席「真朱」 ¥38,000

※表示金額は消費税・サービス料を含んでおります。

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



京料理「栗田山荘」
料理長 村上 大介

この度、京料理「栗田山荘」の料理長に
就任いたしました。和食の世界に入り
二十余年。これまでに培ってきた技術と
知識を生かしながら、より一層、精進して
参ります。今後とも、ご愛顧賜りますよう、
何卒、よろしくお願ひ申し上げます。

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。※1月7日(火)から2月29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。

