

Since
1888

京都ホテルオークラ・デリシャスデイズ 2021. 3/1 MON. - 4/30 FRI.

DELICIOUS DAYS



苺づくしのスイーツ時間

手前から フレーズ、エクレール ミニョン、タルトフレーズ



甘酸っぱい春を待ちわびて

イチゴの舞踏会 ~Shall we dance?~

1F

上品なかわいさと美味しさ備えた
味わい愛でるスイートなお花見

イートイン セットメニュー おすすめ

季節のデザートセット

「イチゴの舞踏会 ~Shall we dance?~」 ¥2,200 (¥2,662)

「牛ロースのグリエ ねぎ塩ソース」 ¥3,500 (¥4,235)

「蛍烏賊のペペロンチーノ」 ¥2,500 (¥3,025)

「週替わりランチ」 11:30~14:30 ¥2,500 (¥3,025)

※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

「タルトフレーズ」
直径約12cm ¥2,268 (税込)

「エクレール ミニョン」
「フレーズ」 各 ¥648 (税込)

ホワイトデーギフトや
春の行楽弁当など
季節商品も
ご用意しております。

詳しい内容やご注文は
公式サイトで



セットメニュー

「真鯛のポワレとハンバーグの
よくばりプレート」
¥2,800 (¥3,388)



セットメニュー

「春らんまん 桜スイーツ膳」
¥2,000 (¥2,420)

café
LEC COURT

1F カフェ レックコート

〈営業時間〉10:00~20:00(L.O.)

※10:00~11:00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

新型コロナウイルス感染拡大防止対策としてお客様および従業員の健康と安全を考慮したガイドラインに則して営業しております。
何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。また、掲載している内容を変更させていただく場合がございますので、予めご了承ください。

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/



本日の魚と筍のフリカッセ
山菜とグリーンオリーブのファルシ



ピレネー産乳飲み仔羊と春野菜
バスケットスタイル

17F

爽やかな春の香りと
甘くほのかな苦味
旬を愉しむ幸せな逸品

ムニュー エクラタン
Lunch 「Menu Éclatant」
¥5,000 (¥6,050)

ムニュー デギュスタシオン
「Menu Dégustation」
¥8,000 (¥9,680)

ムニュー サヴール
Dinner 「Menu Saveur」
¥12,000 (¥14,520)

ムニュー ピトレスク
「Menu Pittoresque」
¥16,000 (¥19,360)

ムニュー プレストージュ
「Menu Prestige」
¥20,000 (¥24,200)
※3日前までご予約可



季節の貝類 菜花とブロッコリーのピュレ
マスタード風味

White Day
Special Course
3/10(水)~3/14(日)

Lunch Dinner
「ホワイトデー特別コース」
¥15,000(税・サービス料込)
グラスシャンパン付きの期間限定
特別コースをご用意しております。
※各種割引対象外
※メニュー内容など詳しくは公式サイトをご覧ください

※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。
※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
4F/5F/6F
ピトレスク

17F スカイレストラン ピトレスク
〈営業時間〉ランチ 11:30~14:30(L.O.)
ディナー 17:30~20:00(L.O.)
〈ご予約・お問い合わせ:内線2701〉 TEL.075-254-2535

6F

麗かな季節の便りを
四季の器に盛り込んだ
美しき京料理の粋

ご昼食 「花見弁当」
¥5,000 (¥6,050)

「四季会席」
¥7,000 (¥8,470)

会席 「高雄」
¥10,000 (¥12,100)

「花見会席」
¥13,000 (¥15,730)

おすすめ 「八坂」
¥16,000 (¥19,360)

逸品の 伝統の
伝統の逸品「季節の御椀」
「筍と鯛葛叩きの御椀」
¥2,000 (¥2,420)

お持ち帰り
旬彩満開の行楽弁当
3/1(月)~4/30(金)
「健美」¥5,400(税込)
※お受け取り日の2日前正午までに
ご予約ください

3/28(日) 京料理と日本酒の賞味会 酒蔵めぐり
「灘五郷の男酒“菊正宗酒造”」
受付/17:30 食事/18:00~20:00 料金/¥12,000
※各種割引対象外 ※表示金額には料理・日本酒・消費税・サービス料を含みます
※1月開催分を延期させていただきました

※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。

6F 京料理 入舟
〈営業時間〉ご昼食 11:30~14:30(L.O.)
ご夕食 17:30~20:00(L.O.) ※ご予約可
〈ご予約・お問い合わせ:内線1601〉 TEL.075-254-2537



花見弁当



筍と鯛葛叩きの御椀



17F 野菜や豆乳、キノア、チーズなど
体にうれしい素材が洋食アレンジで登場

春の旬菜旬果や注目のスーパーフードメニューも集う
「春爛漫 美食満開ブッフェ」

Lunch 大人 ¥3,300 (¥3,993) こども ¥1,500 (¥1,815)
Dinner 大人 ¥4,500 (¥5,445) 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ので、予めご了承ください。

Check! 期間限定 5/1(土)▶5/5(水・祝) 15:30~17:00

「ゴールデンウィーク スイーツブッフェ」
大人 ¥3,500 (¥4,235) こども ¥2,000 (¥2,420)

新緑の季節「お茶・柑橘類」をテーマに期間限定の
スイーツブッフェを開催。ご家族、ご友人とのお出かけに。
※ご予約可 ※メニュー内容など詳しくは公式サイトをご確認ください



クレープジュゼット

17F トップラウンジ オリゾンテ
〈営業時間〉ランチ 11:30~14:30(L.O.) ディナー 17:30~20:00(L.O.)
※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
※各営業時間帯で人数制限をさせていただいております
〈ご予約・お問い合わせ:内線2700〉 TEL.075-254-2534



春野菜のフォカッチャ



桜のクリームぱん

B2 春の新作2種類が登場
菜の香まとうフォカッチャと
桜風味のふんわりぱん

テイクアウト

わさび菜を混ぜ込んだもちり生地
桜えび、チーズの取り合わせがアクセント

「春野菜のフォカッチャ」
¥237(税込)

桜の塩漬けをあしらったふわふわ生地と
桜風味のクリームの春限定コラボ

「桜のクリームぱん」 ¥194(税込)

B2 焼きたてパン パネッタリア オークラ
〈営業時間〉10:00~18:00
※パネッタリア オークラでは、サービス料はいただいておりません
〈お問い合わせ:内線1071〉 TEL.075-254-2545

2F

クラシカルなバーでしっとり
芳しく、美しい夜桜タイム

桃の花をイメージした一杯。
フレッシュのイチゴに白桃、桜のお酒、
甘酒を合わせて心地良い口あたりに。

①「花桃」
¥1,600 (¥1,936)

定番カクテル・モヒートに
桜の香りをまろさせた
爽やかなカクテル

②「桜モヒート」
¥1,400 (¥1,694)



2F バー チップエンデル
CHIPPENDALE
〈営業時間〉17:00~23:00(L.O.) ※カバーチャージ1名様¥330(税込)
〈お問い合わせ:内線1270〉 TEL.075-254-2541



料理長
イチ押し

「鯛の刺身桃李風」

上湯スープ、ナンプラー、醤油などで調味した
特製のかけダレが上品な取り合わせ。

ぶかのひれ丼セット

ランチオーダーバイキング

B1 極上の食材で美食のおもてなし
慶事を飾るめでたく華やかな逸品を

Lunch おすすめ
お席に着いたまま、お好きなものをお好きなだけ
約40種類の本格中国料理をご堪能ください。
「ランチオーダーバイキング」
大人 ¥3,800 (¥4,598) こども ¥2,000 (¥2,420)
※こども料金は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
「マダムチャイナ」 ¥5,800 (¥7,018)

ふかのひれの姿煮込みが1枚のった
「ふかのひれ丼セット」 ¥3,200 (¥3,872)
※単品は¥2,800 (¥3,388)

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)

アラカルト 「鯛の刺身桃李風」 小盆 ¥3,200 (¥3,872)
半身 ¥5,500 (¥6,655) 一尾 ¥10,000 (¥12,100)

※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
桃李
TOH-LEE
B1 中国料理 桃李
〈営業時間〉ランチ 11:30~14:30(L.O.)
ディナー 17:30~20:00(L.O.)
〈ご予約・お問い合わせ:内線1060〉 TEL.075-254-2543

「春果集富 ~神戸ビーフと春野菜~」

料理長
イチ押し
春の訪れを告げる旬の筍や山菜などの春野菜、蛤や油目など季節の食材を
お楽しみください。メインには日本三大和牛の中でも特に人気の高い神戸ビーフ
80gをご用意。赤身のおいしさと溶けだす脂身の香りをご堪能いただけます。

17F 鉄板を彩る春野菜と豪華な食材
料理人の手さばきで至福の味に

Lunch Dinner
〈京都府産黒毛和牛使用〉
「京味三昧」 ¥25,000 (税・サービス料込) ※3/14(日)まで

〈神戸ビーフ使用〉
「春果集富 ~神戸ビーフと春野菜~」
¥23,000 (¥27,830) ※3/15(月)から

Lunch
〈国産牛使用〉
「常盤」 ¥5,500 (¥6,655)

おすすめ
〈黒毛和牛使用〉
「和牛ランチ」 ¥8,500 (¥10,285)



嵐山

※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。

鉄板焼
とぎわ
17F 鉄板焼 とぎわ
〈営業時間〉ランチ 11:30~14:30(L.O.)
ディナー 17:30~20:00(L.O.)
〈ご予約・お問い合わせ:内線2705〉 TEL.075-254-2536

White Day Plan 3/10(水)~3/14(日)

Dinner 「ホワイトデープラン」 2名様 ¥30,000 (税・サービス料込)
グラスシャンパン付きの期間限定特別コースをご用意しております。
※各種割引対象外 ※メニュー内容など詳しくは公式サイトをご覧ください



会席「けあげ」より 八寸

旬の美味しさにひと仕事加えた逸品が集う「けあげ」の八寸。春の定番、ホタルイカと白魚はこれまでと趣向を変えて天ぷらに。会席の最後には、伝統の逸品の鯛茶漬けを。出汁の風味、ごまだれのコクに鯛の旨みが混ざり合う味わいは、締めにあふさわしい逸品。



会席「けあげ」より 箸休め



料理長村上と女将柳生



逸品の 伝統の



鯛茶漬け

陽春の美しい庭園とともに 京の風情と美食を堪能

ご夕食

ご昼食

「粟田重」

¥6,000

会席「けあげ」

¥12,000

ご夕食

ひかり 会席「光彩」

¥18,000

とまわ 会席「常葉」

¥25,000

まさほ 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 京料理 粟田山荘

京都市東山区粟田口三条坊町2-15

〈営業時間〉ご昼食 12:00~14:30 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

※ご夕食に限り、お子様のご利用は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〉TEL.075-561-4908

京都ホテルオークラ 別邸 京料理 粟田山荘

水辺のカフェでひと休み イチゴのドリンクはいかが

アッサムティーの芳醇な香りに イチゴの甘酸っぱさがマッチ

①「ストロベリーティー」

¥1,100(税込)

イチゴの美味しさギュッと 愛らしい見た目に心躍る

②「イチゴミルクフロート」

¥1,210(税込)



カフェリよーい

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〉11:00~17:00(L.O.) 〈定休日〉土曜・日曜・祝日 ※カフェリよーいでは、サービス料はいただいておりません

〈ご予約・お問い合わせ〉内線2820) TEL.075-211-5110

春のお出かけ・お持たせに 旬彩満開の行楽弁当

販売期間 3/1(月)~4/30(金)

ホテル洋食を彩りよく配した

「喜楽」

¥3,240(税込)

入舟特製の旬菜美味

「健美」

¥5,400(税込)

※お受け取り日の2日前正午までにご予約ください

春のスイーツBOX2段(約4~6名様用)

「方舟-HAKOBUNE-」 ¥8,100(税込)

※お受け取り日の3日前正午までにご予約ください

〈ご予約・お問い合わせ〉カフェレックコート

TEL.075-254-2517



喜楽

方舟-HAKOBUNE-



ステイホームに彩りを ホテルの味をご家庭で愉しむ

京都ホテルオークラの テイクアウト・デリバリー

〈詳しい内容やご注文は公式サイトで〉

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10%とサービス料10%を含みます。表示金額には、1円未満を切り捨て表示いたしております。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。※3月1日(月)から4月30日(金)までのご案内です。営業状況はホテル公式サイトをご覧ください。※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させていただく場合がございます。



Since 1888