

Since
1888

京都ホテルオークラ・デリシャスデイズ 2021. 5/6 THU. - 6/30 WED.

DELICIOUS DAYS

受け継がれる伝統の美食で
エレガントなひとときを

料理長
イチ押し

帆立貝のコキュー

ふっくら肉厚の帆立貝の旨み、クリームソースの
豊潤な風味の取り合わせが絶品。ホワイトソース、
マッシュポテトを添えて焼き上げれば、さらに奥深い旨み
の余韻が。初夏にふさわしい軽やかな口あたりは至福の
味わいです。

17F

クラシックなフランス料理が
現代の感性で魅惑のひと皿に

Lunch	ムニユ エクラタン 「Menu Éclatant」	¥5,000 (¥6,050)
	ムニユ デギュスタシオン 「Menu Dégustation」	¥8,000 (¥9,680)
Dinner	ムニユ サヴァール 「Menu Saveur」	¥12,000 (¥14,520)
	ムニユ ピトレスク 「Menu Pittoresque」	¥16,000 (¥19,360)
	ムニユ プレストージュ 「Menu Prestige」 ※3日前までのご予約制	¥20,000 (¥24,200)

※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ご来店はお断りいたします。

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

〈営業時間〉ランチ 11:30~14:30 (L.O.)
ディナー 17:30~20:00 (L.O.) ※ご予約制

〈ご予約・お問い合わせ: 内線2701〉TEL.075-254-2535



フォワグラのパロティーヌ アルマニャックの香り
酸味のある初夏野菜 プリオッシュ添え



オマールテルミドール

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/>



プレミアムランチオーダーバイキング ¥900 (¥1,089)



B1 珠玉の食材に繊細かつ豪快な技 中国料理の真髄を愛でる逸品集う

Lunch おすすめ あわびや近江牛、オマール海老などの高級食材のほか、約40種類の本格中国料理をお好きなだけどうぞ。
「プレミアムランチオーダーバイキング」

大人 ¥4,000 (¥4,840) 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」 ¥6,000 (¥7,260)
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」 ¥3,500 (¥4,235)
※単品は¥3,000 (¥3,630)

Dinner 「イエロードラゴン」 ¥13,000 (¥15,730)

おすすめ 「ブルードラゴン」 ¥16,000 (¥19,360)

※ディナーコースは¥10,000 (¥12,100)～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。
※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。

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

1F 気品漂うカフェ空間で穏やかなとき ホテル洋食と新緑の抹茶スイーツ

イトイン セットメニュー おすすめ
季節のデザートセット
「抹茶かおる ふわふわパンケーキ」 ¥1,600 (¥1,936)
“渡沢栄一とパリ万博”をテーマにした季節のアフタヌーンティー
「スイーツの都パリの空の下で」 ¥2,400 (¥2,904)
「蛸のボロネーゼ」 ¥2,500 (¥3,025)
「国産牛ロースのグリエ 和風おろしソース 山葵の香り」 ¥4,800 (¥5,808)

※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
季節のロールケーキ
「抹茶のろ～るけ～き」 約16cm ¥1,620 (税込)
「Gâteau aux oeufs ～幸せのたまご～」 6個入り ¥3,240 (税込)



Gâteau aux oeufs ～幸せのたまご～



日頃の感謝をスイーツにのせて。
母の日、父の日スイーツなどご用意しております。
〈詳しくはホテル公式サイトで〉

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

17F

味と香りに優れた特別な牛肉を堪能
彩り華やかな前菜や鮑のひと皿も

創立祭 Lunch Dinner

〈黒毛和牛“信州プレミアム”使用〉
「創立祭特別コース」
¥20,000 (¥24,200)

One Harmony 会員優待価格
¥15,000 (¥18,150)
※各種割引・One Harmonyポイント対象外

Lunch

〈国産牛使用〉
「ときわ 常盤」 ¥5,500 (¥6,655)
おすすめ 〈国産牛使用〉
「鮑ランチ」 ¥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)

創立祭特別コース

※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

ときわ

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

17F

人気のクラシックメニューを復刻
話題のクロッフルなどデザートも充実

フォアグラバーガーや牛ロースの塩釜焼きにも注目!
「受け継がれる伝統 ホテル洋食ブッフェ」

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。

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

料理長
イチ押し

創立祭特別会席
「八坂」より 八寸

6F

目を麗わし 口に至福運ぶ
薫風に乗せて届ける旬
季節を愉しむ芳しき京料理

ご昼食

「入舟弁当」
¥5,000 (¥6,050)
「四季会席」
¥7,000 (¥8,470)

会席

「高雄」
¥10,000 (¥12,100)
「入舟会席」
¥13,000 (¥15,730)

創立祭

創立祭特別会席「八坂」
¥16,000 (¥19,360)

6/1 (火)～6/30 (水)は創立祭特別価格
¥15,000 (¥18,150)

5/16
(H)

京料理と日本酒の賞味会 酒蔵めぐり第二弾「京都伏見の女酒“月桂冠”」
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

※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.) ※ご予約制
〈ご予約・お問い合わせ〉内線1601) TEL.075-254-2537

17F

人気のクラシックメニューを復刻
話題のクロッフルなどデザートも充実

フォアグラバーガーや牛ロースの塩釜焼きにも注目!
「受け継がれる伝統 ホテル洋食ブッフェ」

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。

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

2F

格調高くシックな大人時間
輝きの季節を嗜む一杯

抹茶とフレッシュのメロンを使い、
新緑と初夏をイメージしたなめらかな
口あたりで甘く優しい味わい。

①「青葉」¥1,600(¥1,936)

創立祭

6月7日のホテル創立記念日を祝う
シャンパンカクテル。華やかな泡立ちと
ハーブ&ハチミツの風味が心地良い
飲み口です。

②「トゥインクルスター」
¥1,800(¥2,178)



CHIPPENDALE

2F バー チッペンデール

〈営業時間〉17:00～23:00(L.O.) ※カバチャージ 1名様¥330(税込)

〈お問い合わせ: 内線1270〉TEL.075-254-2541



B2

初夏の新作パンは3種類
もっちり抹茶のベーグルと
トロピカルなスイーツパン

テイクアウト

抹茶の風味とホワイトチョコレートの甘さがマッチ

①「ホワイトチョコと抹茶のベーグル」
¥194(税込)

抹茶と相性の良い黒豆の甘露煮がゴロゴロと
②「黒豆と抹茶のベーグル」 ¥216(税込)

サクサク生地とパイナップル&ココナッツクリームのコラボ
③「パインバスケット」 ¥259(税込)

- 毎月2日は「食パンの日」
こだわりの食パン2種類が20%OFF
- 毎月12日は「パンの日」人気商品4種類が20%OFF



B2 焼きたてパン パネッテリア オークラ

〈営業時間〉10:00～18:00

※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

〈お問い合わせ: 内線1071〉TEL.075-254-2545



一之船入を望む水辺カフェで
散策の合間にティータイム

グリーンティーに小豆あんを忍ばせ、
2種類の団子と抹茶アイスをトッピング。
甘さ控えめのさっぱりとした後口で
初夏のブレイクタイムにぴったりです。

「抹茶あずきフロート」
¥1,210(税込)

カフェ りよーい

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 りよーいでは、サービス料はいただいております

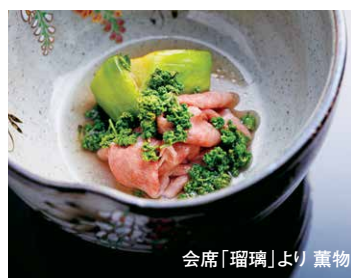
〈ご予約・お問い合わせ: 内線2820〉TEL.075-211-5110



料理長
イチ押し

会席「瑠璃」より
先附

車海老の油霜、うすい豆腐に、雲丹とじゅんさい
をあしらった逸品は、トマトのジュレをまわらせて。
海の香りと初夏の風味が交錯する、美しく粋な
味わいどうぞ。



会席「瑠璃」より 薫物

1976年より営業してまいりました「栗田山荘」は
6月30日をもちまして営業を終了いたします。
長きにわたりご愛顧いただきましたことを
ここに厚く御礼申し上げます。

栗田山荘 スタッフ一同

若葉の季節を祝う優美な逸品
厳選食材に施す京料理の技

ご昼食

「栗田重」 ¥6,000

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 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 栗田山荘

日頃伝えられない
感謝の気持ちをのせて

レックコートの
母の日・父の日ギフト

〈ご予約・お問い合わせ〉カフェ レックコート

TEL.075-254-2517

創立祭

この他、ホテル創立祭商品もぜひ。

〈詳しくはホテル公式サイトで〉



母の日ケーキ / 父の日ケーキ

復刻版チーズケーキ



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ホテル公式サイトで〉

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。※5月6日(木)から6月30日(水)
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。

