

Since  
1888

京都ホテルオークラ・デリシャスデイズ 2021. 7/1 THU. - 8/31 TUE.

# DELICIOUS DAYS

美味しさは力の源

夏こそ、美食。

ステーキしっかりコース「頂」



7月・8月は  
生ビール  
20%増量!



BEEF&BEER  
FAIR

ご予約限定生ビールプラン  
★マークのコースが対象です

乾杯セット(生ビール1杯+お土産付き)  
1名様 ¥950 (¥1,149)

※ご予約制 ※詳しくは公式サイトをご確認ください

17F

近江牛をお好きな分だけしっかり堪能  
コース彩る旬の前菜、鮭など贅沢な味も

Lunch

〈国産牛使用〉

ときわ

「常盤」

¥5,500 (¥6,655)

〈国産牛使用〉

「鮭ランチ」

¥8,500 (¥10,285)

おすすめ

「選べるステーキランチ」★

¥13,000 (¥15,730)

Lunch

Dinner

おすすめ

〈近江牛使用〉

塊肉を目の前で切り分ける

ステーキしっかりコース「頂」★

80gの場合 ¥20,000 (¥24,200)

Dinner

〈黒毛和牛使用〉

「嵐山」

¥14,000 (¥16,940)

〈近江牛使用〉

「極」

¥25,000 (¥30,250)

※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

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/>

6F

### 京の夏にかかせない美食の風物詩 鱧づくしで愉しむ風雅な味わい

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)
	「八坂」	¥16,000 (¥19,360)

7/18 (日)

京料理と日本酒の賞味会 酒蔵めぐり第二弾「京都で最古の酒蔵『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



逸品の 伝統の 伝統の逸品「季節の御椀」  
「鱧葛印きの御椀」  
¥2,200 ( ¥2,662)

会席「八坂」より 鱧の釜炊き御飯



料理長  
イチ押し

### 鱧の 焼霜造り

旨みが乗った旬の身を軽く炙って焼霜のお造りに。上品な風味の中に香ばしさが漂います。あわせるのは、ちり酢、辛子酢味噌、梅肉しょうゆ。爽やかな酸味がさっぱりとした鱧の身と好相性です。暑い京都の夏に涼を届ける逸品をどうぞ。

※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

### 多彩な美味しさで魅せる牛肉の逸品 さまざまな部位と食材が奏でる妙味

Lunch	「Menu Éclatant」	¥5,000 ( ¥6,050)
	「Menu Dégustation」	¥8,000 ( ¥9,680)
BEEF FAIR	「Menu Exquis」	¥15,000 ( ¥18,150)
Dinner	「Menu Saveur」	¥12,000 ( ¥14,520)
	「Menu Pittoresque」	¥16,000 ( ¥19,360)
	「Menu Prestige」	※3日前までのご予約制 ¥20,000 ( ¥24,200)



塩漬け近江牛ランプ肉とコンテチーズ、アボカドのガレット

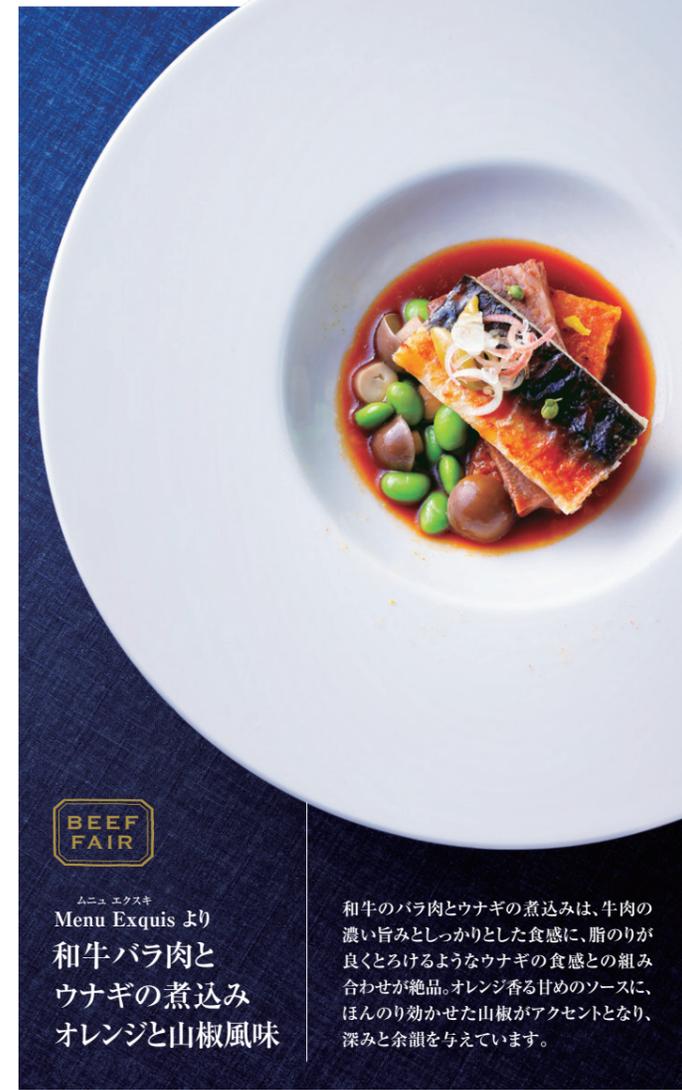


牛タンとフォワグラ、賀茂なすのモザイク

※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。



17F スカイレストラン ビトレスク  
〈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



### Menu Exquis より 和牛バラ肉と ウナギの煮込み オレンジと山椒風味

和牛のバラ肉とウナギの煮込みは、牛肉の濃い旨みとしっかりとした食感に、脂のりが良くとろけるようなウナギの食感との組み合わせが絶品。オレンジ香る甘めのソースに、ほんのり効かせた山椒がアクセントとなり、深みと余韻を与えています。



鱧と冬瓜の山椒風味 まるごとあわびのXO醤蒸し 賀茂なすの麻婆仕立て



桃李涼麺各種

※ディナーコースは¥10,000(¥12,100)~を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。  
※右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.) ※ご予約制  
〈ご予約・お問い合わせ〉内線1060 TEL.075-254-2543

B1

### 旬の鱧や鮑など豪華食材をふんだんに 具材が華やかな夏限定の涼麺も登場

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 ¥4,000 ( ¥4,840) 子ども ¥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)

「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・五目涼麺・パンパンジー涼麺  
各 ¥3,200 ( ¥3,872)  
※単品は ¥2,800 ( ¥3,388)

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)

アラカルト 「鱧と冬瓜の山椒風味」 小盆 ¥3,200 ( ¥3,872)

「まるごとあわびのXO醤蒸し」 1個 ¥3,500 ( ¥4,235)

「賀茂なすの麻婆仕立て」 小盆 ¥3,500 ( ¥4,235)



白桃とフランボワーズソースのふわふわパンケーキ



鯛のポワレと山形県産豚肉の重ね焼きピッツァ風



京の夏祭りプレート -2021-



国産牛ロースのグリエ 焼肉風ソース



1F カフェ レックコート  
〈営業時間〉10:00~19:00 (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

1F

### 気品あるカフェで愉しむホテル洋食 ふわふわ&果実たっぷりデザートもぜひ

イートイン セットメニュー おすすめ

季節のパンケーキ  
「白桃とフランボワーズソースのふわふわパンケーキ」  
¥1,600 ( ¥1,936)

夏を愉しむデザートプレート  
「京の夏祭りプレート -2021-」  
¥2,000 ( ¥2,420)

「週替わりランチ」11:30~14:30 ¥2,500 ( ¥3,025)

魚料理と肉料理をワンプレートで  
「鯛のポワレと山形県産豚肉の重ね焼きピッツァ風」  
¥2,800 ( ¥3,388)

BEEF FAIR 「国産牛ロースのグリエ 焼肉風ソース」 ¥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

白桃やメロンなどをあしらった涼菓がラインアップ  
「季節のヴェリーヌ」  
各 ¥648 (税込)



季節のヴェリーヌ

17F

肉料理を中心にスパイシー&アジア料理も  
お腹と体を満たす夏メニューがずらり!

牛ミンチのバイ包み焼きやスタミナ牛カルビ丼(L)、牛ロースの塩釜焼き(D)など  
「夏を元気に 肉三味フェアbuffet」

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。 ※(L)ランチ、(D)ディナー。  
※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。



おすすめ肉料理



季節のデザート



かき氷各種



肉三味フェアbuffetイメージ

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

英国スタイルのシックな空間で  
「伝統」の一杯と「革新」の味わい

オープン当初から受け継がれる  
オリジナルレシピ。  
キリッとシャープ、ドライな飲み口の  
夏にふさわしい一杯です。

①「ギムレット トラディション」

オリジナルレシピをベースに  
ライムのコーディアルをプラス。  
甘く爽やかな味わいです。

②「ギムレット イノベーション」

各 ¥1,300 (¥1,573)



①

②



2F バー チップデンデル  
〈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

B2

夏仕様の爽やかな美味しさ  
レモンをたっぷり使った  
甘酸っぱい2種類が登場

テイクアウト

酸味をきかせたレモンクリームがたっぷり  
冷やしてもおいしい

①「シトロン」 ¥216(税込)

柔らかな口どけの生地にはちみつ&レモンピールを  
②「ハニーレモンツOPP」

¥270(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



①

②



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



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

惣菜販売1周年記念感謝祭 7/1(木)~7/31(土)

日頃のご愛顧に感謝し、ご利用金額に応じた特典付きのキャンペーンを  
実施いたします。この機会にぜひご利用ください。



お買い上げ合計  
5,400円以上で

オリジナルドリップコーヒーと  
和東茶和紅茶ティーバッグを  
各2個プレゼント!

お買い上げ合計  
7,560円以上で

左記プレゼント+  
10%OFFいたします。

〈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(木)から8月31日(火)  
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。

