

Since
1888

京都ホテルオークラ・デリシャスデイズ 2021.9/1 WED. - 10/31 SUN.

DELICIOUS DAYS

収穫祭に心躍る美食の宴
美味しい喜びに満ちる秋到来



1F

気品の中に気軽な居心地の良さを
ホテル洋食と季節のデザートを満喫

イートイン セオメニュー おすすめ

季節のパンケーキ

「ふわふわパンケーキのモンブラン風」 ¥1,600 (¥1,936)

「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楽しむよくばりプレート

「鯛のポワレと米沢牛ハンバーグの和風おろしソース」 ¥2,800 (¥3,388)

「国産牛ロースのグリユ 和風ソース」 ¥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。

このほか、和・洋・中の惣菜や弁当などもテイクアウト販売しております。

café
LEC COURT

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

Halloween Sweets | 10/1(金)▶10/31(日)

イートイン ハロウィン仕様に仮装したスイーツプレート
セオメニュー 「ハロウィン ムーンナイト」 ¥2,000 (¥2,420)

テイクアウト 愛くるしいフランケンシュタインやジャックオーランタンが
ハロウィンパーティーに彩りを添えます
「ハロウィンケーキ」 各 ¥680(税込)



ふわふわパンケーキのモンブラン風

国産牛ロースのグリユ 和風ソース

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/>

17F 豊かな自然に育まれたブランド牛「和王」の味わい
秋の味覚とともに極上の鉄板焼を

Lunch	〈熊本県産黒毛和牛「和王」使用〉	
Dinner	「秋風」	¥20,000 (¥24,200)
おすすめ		
Lunch	〈国産牛使用〉	
とさわ	「常盤」	¥5,500 (¥6,655)
〈国産牛使用〉		
「鮑ランチ」	¥8,500 (¥10,285)	
おすすめ	「近江牛ランチ」	¥13,000 (¥15,730)
Dinner	〈黒毛和牛使用〉	
「嵐山」	¥14,000 (¥16,940)	
〈近江牛使用〉		
「極」	¥25,000 (¥30,250)	



熊本県産黒毛和牛
「和王」
恵まれた自然環境で育てられた注目のブランド牛です。美しい霜降りと柔らかくとろけるような芳潤な味わいが特徴です。肉質、霜降りの状態を厳しく等級管理されています。

秋風

※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
とさわ
17F 鉄板焼 とさわ
〈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 口中に至福の余韻を残す秋の味わい
山海の滋味を際立たせた芳醇なひと皿

Lunch	「Menu Éclatant」	¥5,000 (¥6,050)
	「Menu Dégustation」	¥8,000 (¥9,680)
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)

10/22(金) ▶ 10/28(木)

Dinner エスコフィエの誕生日を祝う
期間限定 フランス料理の祭典
「エビキュロスの晩餐会」
“近代フランス料理の父”とも呼ばれるオーギュスト・エスコフィエ考案のレシピをもとに創作される料理の数々をお楽しみください。

Menu Escoffier
¥15,000 (¥18,150)

仔鳩のヴルーテ
アルマニャックと珈琲の香り
マロンのビュレ添え

※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
17F スカイレストランドピトレスク
〈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

料理長
イチ押し

クロワゼ鴨
胸肉 イチジクの葉包み
ココット焼き
もも肉 赤ワイン煮込み
オレンジ風味

フランス産の鴨肉をイチジクの葉で包み、ココットで蒸し焼きに。鴨肉にまとわせた香りが深く豊かな旨みを生む一品です。添えたのは、イチジクの果肉、季節の瓜科野菜、グランマニエとオレンジのソース。爽やかな甘さが鴨肉の野趣あふれる味わいを引き立てます。



鱧と松茸、茄子のミジョテ

鯛のディエツボワーズ風 秋スタイル

料理長
イチ押し

「松茸会席」より
松茸とかますの焼物

秋の味覚の王様・松茸と、脂のった旬のかますを塩焼きで。松茸の香りとかますの上品な旨みの取り合わせは「出あい」の妙味。すだちをしぼってシンプルな味わいを、ちり酢につけて深みのある味わいをどうぞ。

※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 麗しき京料理の真髄にふれて
季節の出あいが醸す美味を堪能

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)
	秋の深まり 「松茸会席」	¥17,000 (¥20,570)
単品料理	伝統の逸品「季節の御椀」 「鱧と松茸の御椀」	¥3,000 (¥3,630)

9/19 (H)
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



入舟弁当

鱧と松茸の御椀

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



鯛の飾り揚げ チリソース



万願寺とうがらしと海老の揚げもの

和牛サーロインと松茸の炒め

※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。
※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 目と舌で愉しむ彩り鮮やかな逸品
華麗な技で魅せる珠玉の中国料理

Lunch	おすすめ お席に着いたまま、お好きなものを好きなだけ 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) 小 ¥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)
アラカルト	「鯛の飾り揚げ チリソース」 1個 ¥1,800 (¥2,178)
	「万願寺とうがらしと海老の揚げもの」 小盆 ¥3,600 (¥4,356)
	「和牛サーロインと松茸の炒め」 小盆 ¥6,800 (¥8,228)

中国料理
桃李
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



秋の味覚とクラフトビールフェアブッフエ

17F

スペアリブの山椒風味焼きや
塩麹マリネのローストビーフ(ディナー)など
クラフトビールにあう秋メニューが多彩に

食欲の秋を満喫 オクトーバーフェスト

「秋の味覚とクラフトビールフェアブッフエ」

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)

Tap Marché

9月・10月は
オクトーバーフェスト

食欲の秋を満喫する充実のブッフエ料理とともに
個性豊かなクラフトビールをお楽しみください

各単品 ¥1,100 (¥1,331)
飲み放題 ¥2,700 (¥3,267) ※90分制

Dinner 大人4名様以上で1名様あたり¥1,912もお得!
ディナーブッフエ+飲み放題『パーティープラン』1名様 ¥6,800

※各種割引対象外 ※表示金額には消費税+サービス料を含みます

※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きます



〈ご予約・お問い合わせ〉内線2700 TEL.075-254-2534

2F 秋色に染まるグラスでひととき クラシカルカクテルを嗜む夜

ウイスキーをベースに
ハーブ系のリキュールを合わせて。
アルコール強めて甘くビターな口あたりに。

①「オールドパル」
アプリコットのお酒に
グレンデンシロップやオレンジなど加えた、
フルーティーで爽やかな一杯です。

②「ボヘミアンドリーム」
各 ¥1,300 (¥1,573)

2F バー チップエンデル
〈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

栗、クルミがたっぷり
季節の実りとパンを
楽しむ新作2種類!

テイクアウト

ふんわり柔らかな生地に
栗のクリームを巻き込んだ
デザートのような上質な甘さ

①「マロン・マロン」

デニッシュ生地の中に
クルミのフィリングがたっぷり
シナモンの香りが大人っぽいアクセントに

②「クルミのデニッシュ」

各 ¥237(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 焼ききたパン 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せん

〈お問い合わせ〉内線1071 TEL.075-254-2545



ご予約承ります

テイクアウト

敬老の日 9/11(土)・9/20(月・祝)

9/18・9/20の3日間は店頭販売いたします

旬の松茸や鰻をあしらった京料理入舟の弁当とパティシエ特製の葡萄のタルトを
お得なセットでご用意。家族が集まる食卓にホテルシェフが腕を振るう料理で彩りを。

大切な人と囲む食卓 弁当とタルトのセット **¥320お得!**

「秋麗」 ¥4,000(税込)
秋の味覚で伝える日頃の感謝と長寿の祝い
「松茸御飯と鰻寿司 ~秋分~」 ¥3,564(税込)
健やかに過ごす祝いの宝珠
「葡萄のタルト ~秋雫~」 ¥756(税込)

※2日前正午までのご予約制。詳しくは公式サイトをご覧ください。 ※各種割引対象外

ご予約・お問い合わせ 1F カフェ レックコート



秋麗

期間限定 9/18, 19, 20, 23, 25, 26 の6日間限定 | 15:30~17:00

祇園辻利
祇園辻利のお茶を使ったモンブランやパフェ、
秋の果実が彩りを添えるグラスデザートなど。
3世代でのお出掛けにもぜひ。

祇園辻利とのコラボレーション
「敬老の日ウイーク 家族で楽しめる
和テイストのデザートブッフエ」
大人 ¥3,500 (¥4,235) こども ¥2,000 (¥2,420)

※ご予約制 ※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。

ご予約・お問い合わせ 17F トップラウンジ オリゾンテ

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

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。 ※9月1日(水)から10月31日(日)
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。 ※併用いただける割引券・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。

