

Since
1888

デリシャスデイズ 2022.1/5WED. - 2/28MON.

DELICIOUS DAYS



ふたつの
オークラ、
それぞれの
京都。

紡ぐ伝統に新たな幕開け

2022年1月20日「京都ホテルオークラ」から「ホテルオークラ京都」へ。
これまで以上に心を込めたおもてなしで、皆様をお迎えいたします。

「ゴールドドラゴン」より 写真左から毛鹿鮫 ふかのひれの煮込み/伊勢海老の蒸し ニンニク風味/九種冷菜盛り合わせ

B1

中国料理の伝統に革新の味わい 至極の食材に添える名工の技

Lunch
おすすめ

お席に着いたまま、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)

※子ども料金は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

桃李大感謝祭特選メニュー

「イエロードラゴン」

¥13,000 (¥15,730)

中国料理の王道ふかのひれや北京ダックをコース仕立てで

「ブルードラゴン」

¥16,000 (¥19,360)

おすすめ

豪華食材集う珠玉のコース

「ゴールドドラゴン」

¥25,000 (¥30,250)



イエロードラゴン

※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。※左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
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 Phone: (075) 254-2543



京都ホテルオークラの直営レストランおよび宴会場は、京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度の認証店です。
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 / ホテルオークラ京都

〒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 Phone: (075) 211-5111(代表) www.hotel.kyoto/okura/

※2022年1月20日「ホテルオークラ京都」にホテル名を変更いたします。



「八坂」より 八寸



ふぐの白子 吹雪仕立ての御椀

6F 底冷えの京都に雪化粧映える 滋味が染み入る温かな逸品

ご昼食	「入舟弁当」	¥5,000 (¥6,050)
	「四季会席」	¥7,000 (¥8,470)
期間限定	「白味噌雑煮付きミニ会席」※1/15(土)まで	¥7,000 (¥8,470)
会席	「高雄」	¥10,000 (¥12,100)
	「入舟会席」	¥13,000 (¥15,730)
	冬の味覚を愉しむ 「八坂」	¥17,000 (¥20,570)
単品料理	伝統の逸品「季節の御椀」 「ふぐの白子 吹雪仕立ての御椀」	¥3,200 (¥3,872)
期間限定	「白味噌雑煮」※1/15(土)まで	¥2,200 (¥2,662)

1/23(日) 京料理と日本酒の賞味会 酒蔵めぐり 第二弾
「京都伏見最古の酒蔵 “月桂冠”」
受付/17:30 食事/18:00~20:00 料金/¥15,000
※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

※会席中の御椀を+¥1,200(¥1,452)で白味噌雑煮に変更いただけます。1/15(土)まで。
※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 ※月曜休業
〈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〉Phone: (075)254-2537



「湖国逢味」より前菜・湖国味覚の取り合わせ

17F 自然が育んだ美しい食材の数々 近江牛と湖国の恵みを贅沢に愉しむ

Lunch	〈国産牛使用〉	「常盤」	¥5,500 (¥6,655)
		「旬彩ランチ ~冬味~」	¥9,000 (¥10,890)
おすすめ	〈近江牛使用〉	「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)
Lunch	〈近江牛使用〉	目の前で塊肉より切り分けいたします	
Dinner		「湖国逢味(80g)」	¥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。

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・お問い合わせ：内線2705〉Phone: (075)254-2536

17F 和洋のあったかメニューがうれしい 揚げたての天婦羅もお好きなだけ

ピヤベースや鱈のパイ包み焼き、鶏のすき焼きに加え、
人気の牛肉の鉄板焼きや揚げたての天婦羅もどうぞ。

Lunch 「冬のあったか料理フェアbuffet」
大人 ¥4,133 (¥5,000) 子ども ¥1,901 (¥2,300)

ご案内

1月より、ドリンクディスペンサーを導入し、コーヒー・紅茶以外に約7種類のソフト
ドリンクもご自由にお楽しみいただけるようになりました。また、人気の天婦羅コー
ナーも復活し、より多くのお客様にご満足いただける内容となっておりますので、
今後ともオリゾンテのbuffetをご愛顧賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。
オリゾンテスタッフ一同

※こども料金は4歳~小学6年生。※メニューは予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承ください。



冬のあったか料理各種



牛肉の鉄板焼き

揚げたて天婦羅コーナー

彩り前菜各種

1F 品良くカジュアルなホテル洋食 チョコレートのデザートもぜひ

イトイン セレクトメニュー	季節のふわふわパンケーキ 「柑橘とチョコレートのハーモニー」	¥1,600 (¥1,936)
	季節のスイーツプレート 1/15(土)~2/14(月) 「Heartful Valentine」	¥2,000 (¥2,420)
	魚料理と肉料理をワンプレートで愉しむよばりプレート 「鯛のポワレと豚肉の和風プレゼ」	¥2,800 (¥3,388)
	「国産牛ロースのグリエ 和風ワサビソース」	¥4,800 (¥5,808)
おすすめ	この季節に外せないホテル自慢の一品 「カキフライ タルタルソース添え」	¥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。
※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。

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〉Phone: (075)254-2517



半熟卵、トリュフクーリ、菊芋



カリフラワーとオイスター
~白のイマージュで~



近江鴨
滋賀県野菜

17F 旬の魚介や野菜に魅せられる 優しく濃厚な冬の美味しさ

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」	¥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。※1/28(金)のディナーは休業いたします。
※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 ピトレスク ※ご予約制
〈営業時間〉ランチ 11:30~14:30(L.O.) ※土・日曜のみ営業
ディナー 17:30~20:00(L.O.) ※金・土・日曜のみ営業
〈ご予約・お問い合わせ：内線2701〉Phone: (075)254-2535



国産牛ロースのグリエ

カキフライ タルタルソース添え

Heartful Valentine

テイクアウト バレンタインスイーツや毎年人気の恵方巻き、恵方ロールもご用意しております。※詳しくは裏面に

17F トップラウンジ オリゾンテ
〈営業時間〉ランチ 11:30~13:00/13:30~15:00 2部制
※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〉Phone: (075)254-2534



B2

美味しさにときめく
季節のフルーツと
チョコレートのコラボ

テイクアウト

数種のベリーとチョコレートを加えた
カスタードクリームの相性が抜群

①「ベリーデニッシュ」 ¥345(税込)

みかんジャムをチョコソースに添えて
爽やかな甘酸っぱさが味のアクセントに

②「みかんデニッシュ」 ¥324(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

2F

ほんのり甘くやわらか
アルコールをおさえた
口あたりの良いカクテル

春を待つ梅の蕾をイメージ
梅酒にフルーツの香りをのせた
穏やかな甘さの一杯です

①「梅蕾」 ¥1,400(¥1,694)

優しい口あたりの
米焼酎「水魚乃交」と莓をあわせた
甘酸っぱく爽やかな味わい

②「緋桜」 ¥1,500(¥1,815)



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) Phone : (075)254-2545



2F バー チップペンデール ※水曜休業
〈営業時間〉17:00~21:30(L.O.)
※カバーチャージ1名様¥330(税込)
〈お問い合わせ〉内線1270) Phone : (075)254-2541

テイクアウト
オリジナルバレンタインスイーツ
販売期間 1/15(土)~2/14(月)
ご予約・お問い合わせは裏面レックコートへ

①抹茶生チョコレート
②生チョコレート

一保堂茶舗の抹茶を使用した
①「抹茶生チョコレート」
オレンジリキュールがアクセント
②「生チョコレート」
各12粒入り ¥1,080(税込)

一部の商品を除き
オンラインショップでもお買い求めいただけます。

ポップな色合いで
キュートな仕上がり
「アイシング
クッキー」
各 ¥324(税込)
2個 ¥600(税込)

気品ある個性派の
味わい
「サンク・ショコラ」
5個入り
¥1,404(税込)

愛らしいビジュアルと
スイートな味わい
①「ハーブショコラ」
②「アムール」
③「ブーケ」
各 ¥648(税込)

2022年の節分はホテルの
恵方巻き
販売期間 テイクアウト
2/1(火)~2/3(木) ※1/15(土)よりご予約承ります。

入舟特製「恵方巻き」
1本 ¥2,376(税込)

スイーツ「恵方ロール」
1本 ¥1,728(税込)

TASTE OF HOTEL
ホテルオークラ京都
Hotel Chef

ステイホームに彩りを
ホテルの味をご家庭で愉しむ
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

1/20(木)~2/14(月)
GINORI 1735
コラボレーション
アフタヌーンティー vol.2
~ Sweet Valentine ~

イタリアのラグジュアリーライフスタイルブランド
「ジノリ 1735」とコラボレーション。落ち着いた重厚な空間でバレンタインをテーマにした全21種類のスイーツやセイボリーをご堪能ください。
1名様 ¥5,000(¥6,050)

〈会場〉2F バー チップペンデール 〈時間〉13:00~14:30/15:00~16:30
2日前までのご予約制 / 各回組数限定 / 2部制 各90分 / 水曜休業
〈ご予約・お問い合わせ〉10:00~17:00) Phone : (075) 254-2541

レストランスタンプラリー
「ふたつのオークラ、それぞれの京都。」

「ホテルオークラ京都」へのホテル名変更と
「ホテルオークラ京都 岡崎別邸」の開業(1/20)を記念し、
6レストランを対象にスタンプラリーを開催。¥5,000以上の利用で1スタンプ。
スタンプの押印数に応じ、レストラン利用券としてご利用いただけます。

対象レストラン - 詳しくは公式サイトで -
ビトレスク/ときわ/オリゾンテ/入舟/桃李
ホテルオークラ京都 岡崎別邸 「ヌーヴェル・エポック」
レストラン利用券としてのご利用は2022/3/31(木)まで

スタンプ押印期間
2022/1/5(水)
2/28(月)

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。レジ金額と差が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5日(水)から2月28日(月)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。

