

ふたつの  
オークラ、  
それぞれの  
京都。

ホテルオークラ京都 デリシャスデイズ 2022.3/1 TUE. - 4/28 THU.

# DELICIOUS DAYS



しあわせなスイーツ時間

いちごに「ときめく」

イトイン 季節のスイーツプレート  
セットメニュー 「いちごの舞踏会 ~2022 春~」 ¥2,400 (¥2,904)

テ・フリーズ(手前)、いちごたると(奥)

1F

クラシカルなカフェで愉しむ  
ホテルメイドの洋食とデザート

イトイン 季節のふわふわパンケーキ  
セットメニュー 「いちご日和 ~春のそよかぜ~」 ¥2,000 (¥2,420)

おすすめ 魚料理と肉料理をワンプレートで愉しむよくばりプレート  
「鯛のポワレとチキンのロースト ピザ風」 ¥2,800 (¥3,388)

「国産牛ロースのグリエ  
柚子胡椒香るテリヤキソース」 ¥4,800 (¥5,808)

テイクアウト 「いちごたると」 直径約12cm ¥2,484(税込)  
「いちごろ〜る」 約16cm ¥1,836(税込)  
「テ・フリーズ ~紅茶といちご~」 ¥648(税込)



いちご日和 ~春のそよかぜ~



いちごろ〜る



国産牛ロースのグリエ  
柚子胡椒香るテリヤキソース

※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。

ひなまつりケーキやホワイトデーギフト、春の行楽弁当などの季節商品もご用意しております

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 Phone: (075)254-2517



ホテルオークラ京都の直営レストランおよび宴会場は、京都府の新型コロナウイルス感染拡大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、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。

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/



京味三昧



**17F** 海と大地の春の恵みが集合  
京都府産黒毛和牛を味わう至福

Lunch	〈国産牛使用〉	「常盤」 「旬彩ランチ ~春味~」	¥5,500 (¥6,655) ¥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」 「極」	¥14,000 (¥16,940) ¥25,000 (¥30,250)
Lunch Dinner	〈京都府産 黒毛和牛使用〉	目の前で塊肉より切り分けいたします 「京味三昧(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。

**とぎわ** 鉄板焼  
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〉 Phone: (075)254-2536

**17F** 芽吹きの香りと地の味わい  
取り合わせの妙が光る逸品

春の訪れを告げる食材「ホワイトアスパラガス」の柔らかく繊細な食感とみずみずしい味わいをどうぞ。シェフ玉垣の感性が織りなすスペシャリテをコース仕立てでお楽しみください。

Lunch Dinner	季節のスペシャリテ ムニュー アスベルジュ 「Menu Asperges」	¥20,000 (¥24,200) ※3日前までのご予約制
-----------------	---	----------------------------------

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

「Menu Dégustation」	¥8,000 (¥9,680)
--------------------	-----------------

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

「Menu Pittoresque」	¥16,000 (¥19,360)
--------------------	-------------------

※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 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



Menu Aspergesより  
ホワイトアスパラガスとオマール海老のグラチネ



ホワイトアスパラガスとアブラナ科の野菜、ミモザ 春色のひと皿



亀岡牛三角バラ肉の低温コンフィ  
季節のエンドウ豆  
発酵黒大豆ピュレ 山葵

**B1** 季節の仕立てで供する贅沢食材  
人気の味が並ぶバイキングもぜひ

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)

Dinner	旬の味覚や人気メニューが集う 「イエロードラゴン」 ¥13,000 (¥15,730)
--------	--

おすすめ	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 「ブルードラゴン」 ¥16,000 (¥19,360)
------	--

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)
-------	--

※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種、飯などのアラカルトもご用意しております。

**桃李** 中国料理  
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



ランチオーダーバイキング



ブルードラゴンより 鯛の刺身 桃李風



イエロードラゴンより ふかのひれの姿煮込み



花見弁当



お持ち帰り 旬彩満開の行楽弁当  
3/1(火)~4/28(木) ※日曜を除く

入舟特製 旬菜美味  
「健美」 ¥5,940(税込)

※お受け取り日の2日前正午までにご予約ください

**6F** 筍や桜鯛など旬味でおもてなし  
麗らかで優美な京料理を

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)
	「入舟会席」	¥13,000 (¥15,730)
	春の味覚を愉しむ 「八坂」	¥17,000 (¥20,570)



逸品 伝統の  
単品料理  
伝統の逸品  
「季節の御椀」  
「金目鯛の煮麺焼」  
¥2,200 (¥2,662)

※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。

**入舟** 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



17F

美味しさで満たされる口福時間  
世を超えて愛される洋食メニュー

煮込みハンバーグやチキンディアブル、ビーフシチュー、ポークピカタなど、大人も子どももみんなが大好きな洋食メニューでお腹いっぱい。シェフが目の前で仕上げる牛肉の鉄板焼き、海老や山菜の天婦羅はあつあつ、できたてをどうぞ。ソフトドリンク約7種類のフリードリンク付き。

Lunch 春らんまん!  
「ホテル洋食フェアbuffet」

大人 ¥4,133(¥5,000) 子ども ¥1,901(¥2,300)

※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。



スイーツ各種

海老の天婦羅

牛肉の鉄板焼き

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

2F

桜風味の淡い甘さか  
ラムの濃厚な飲み口か  
春のモヒートをお好みで

桜の塩漬け&リキュールを使った  
アルコール控えめなアレンジモヒート

①「桜モヒート」

パカルディクアトロをベースにした  
飲みごたえのあるモヒート

②「クアトロモヒート」

各 ¥1,400(¥1,694)



B2

桜と新玉ねぎの  
季節のおいしさを  
たっぷり巻き込んで

テイクアウト

桜が香るふんわり甘い生地に  
粒あんと桜風味のホイップをたっぷり

「さくらキューブ」 ¥194(税込)

甘くとろける新玉ねぎを巻き込み  
チーズとマヨネーズをトッピング

「オニオンロール」 ¥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



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



B2 焼ききたてパン 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



3/12(土)▶4/28(木) GINORI 1735  
GINORI 1735  
コラボレーション  
アフタヌーンティー vol.3  
～Strawberry Party～

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全17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



販売期間 3/1(火)～4/28(木)

春のお出かけ・お持たせに  
旬彩満開の行楽弁当

ホテル洋食を彩りよく配した  
「喜楽」 ¥3,780(税込)

入舟特製の旬菜美味  
「健美」 ¥5,940(税込)

※月曜を除く

※お受け取り日の2日前正午までにご予約ください

ご予約・お問い合わせ 1F カフェレックコート



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

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。※3月1日(火)から4月28日(木)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