

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 2022.5/6 FRI. - 6/30 THU.

DELICIOUS DAYS

特別な日に、特別な美食。
伝統息づく創立祭のおもてなし。



17F

芳醇な肉の香りと口どけを愉しむ
“信州プレミアム”を特別コースで

Lunch	〈国産牛使用〉	「 ^{ときわ} 常盤」	¥5,500 (¥6,655)
		「旬彩ランチ」	¥9,500 (¥11,495)
おすすめ	〈黒毛和牛使用〉	「和牛ランチ」	¥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)

※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^{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・お問い合わせ〉内線2705 Phone: (075)254-2536



創 6
立 7
日 は

Lunch	〈黒毛和牛“信州プレミアム”使用〉	5/6▶6/30
Dinner	目の前で塊肉より切り分けいたします	
創立祭	「創立祭特別コース (80g)」	¥20,000 (¥24,200)

当日入会もOK!
One Harmony 会員特別優待価格 ¥15,000 (¥18,150)

※各種割引・One Harmonyポイント対象外

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/



料理長
イチ押し

「ブルードラゴン」

ディナーコースの「ブルードラゴン」に登場する海老のチリソースと海老フライ。フライに添えたタルタルソースは、ザーサイやパクチー、きゅうりの甘酢漬けなどを加えた中国風。香味をかきさせたリッチ&オリエンタルな風味をお楽しみください。

B1 あわびにふかのひれ、和牛など
厳選した上質食材が集う珠玉のコース

Lunch お席に着いたまま本格中国料理をご堪能ください
おすすめ 「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
 コース仕立てで
「ブルードラゴン」 ¥16,000 (¥19,360)

桃李自慢の至福のコース
「ゴールドドラゴン」 ¥25,000 (¥30,250)

※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。

中国料理 桃李
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

17F 素材を生かし愛しむ丁寧な仕事
味わうほどに深い余韻を残すひと皿

Lunch 「Menu Éclatant」 ¥6,000 (¥7,260)
 「Menu Dégustation」 ¥10,000 (¥12,100)
Dinner 「Menu Saveur」 ¥12,000 (¥14,520)
 「Menu Pittoresque」 ¥16,000 (¥19,360)

※上記のほか、ディナーコースは¥20,000 (¥24,200) も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。
 ※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こ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 ※前日正午までのご予約制
 ※土・日・祝日のみ営業 ※5/2、5/6は営業いたします
 〈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2701) Phone: (075) 254-2535



賀茂なすと
ビーフのアンクルート



鯖のタルティース
アヴォカドとパプリカのムース

丹後の海産成岩がき
グリーンアスパラガス 初夏野菜 旨味スープ

料理長
イチ押し

1F 創立祭を記念したレトロメニュー
懐かしい洋食&デザートをどうぞ

イートイン 季節のふわふわパンケーキ
セットメニュー 「薫風に誘われて～抹茶のかおり～」 ¥1,600 (¥1,936)

創立祭 懐かしのカフェデザート
「プリン ア・ラ・モード」 ¥1,700 (¥2,057)
 懐かしのホテル洋食
「スパゲティーナポリタン」 ¥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
「鯛のポワレと和牛ハンバーグステーキ」 ¥2,800 (¥3,388)
「国産牛ロースのグリユ
和風ねぎ塩ソース」 ¥4,800 (¥5,808)



薫風に誘われて
～抹茶のかおり～



国産牛ロースのグリユ



プリン ア・ラ・モード

スパゲティーナポリタン

※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。

母の日・父の日ギフトや複製版チーズケーキなど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



伝統の
逸品

小鮭の煎り出し

八坂より 八寸

単品料理
 伝統の逸品「季節の御椀」
「胡麻豆腐と蒸し鮑の御椀」
 ¥3,500 (¥4,235)

17F 初夏の野菜を多彩なメニューで
クセになるアジアンフードも登場

緑茶で香りをつけた豚ロースの塩釜焼きや、鯉のタタキ香味野菜添えなど、初夏の味覚を散りばめたメニューが並びます。カオマンガイや、シェフが目前で仕上げる茹でたてのフォーなどアジアンテイストの料理もラインアップ。東山の絶景とともにお楽しみください。

Lunch 「初夏の味覚フェアブッフエ」
 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になる場合がございますので予めご了承ください。

Orizzonte
 17F トップラウンジ オリゾンテ
 〈営業時間〉ランチ 1部 11:30~13:00 / 2部 13:30~15:00
 ※G.W.期間 (4/29~5/8)、土・日・祝日は2部制で営業いたします
 ※ご予約状況により営業時間を変更させていただきます場合がございます
 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



アジアンテイストな料理各種

緑茶で香りをつけた
豚ロースの塩釜焼き

初夏の味覚 オードブル各種

6F 季節の食材で魅せる美しき逸品
目で舌で感じる四季の味わい

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」 ¥14,000 (¥16,940)
 初夏の味覚を愉しむ
「八坂」 ¥18,000 (¥21,780)

※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 ※前日正午までのご予約制
 ※月曜休業 ※5/2は営業いたします
 〈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・お問い合わせ〉内線1601) Phone: (075) 254-2537



抹茶のぼうしパン



そら豆のタルティーヌ

B2

爽やかな季節を彩る新作!
抹茶風味のぼうしパン&
そら豆たっぷりタルティーヌ

テイクアウト

高知県の名物・ぼうしパンを新緑のイメージでアレンジ。
甘さをおさえた粒あん入りの抹茶カスタードが絶品です。

「抹茶のぼうしパン」 ¥216(税込)

旬のそら豆をバゲットにたっぷりのせて。
ホワイトソース、マヨネーズ、ベーコンの風味がたまらない一品。

「そら豆のタルティーヌ」 ¥280(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せん
〈お問い合わせ〉内線1071) Phone: (075)254-2545



2F

ホテル創立祭を彩る
美しい常盤色のカクテル

抹茶やパッションフルーツなどのリキュールに
シャンパンをあわせ、香り良く、すっきりとした
上品な味わいに仕上げました。ほのかに
薫る大人の余韻をお楽しみください。

創立祭

「エパー・ブルーム」
¥1,800(¥2,178)



2F バー チッペンデール ※水曜休業 ※5/4は営業いたします
〈営業時間〉17:00~21:00(L.O.)
※カバパーチャージ1名様 ¥330(税込)
〈お問い合わせ〉内線1270) Phone: (075)254-2541

4/29(金・祝) ▶ 6/30(木)

GINORI 1735

GINORI 1735 コラボレーション
アフタヌーンティー vol.4

新緑の頃 - お茶と京 -

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。

落ち着きある重厚な空間で祇園辻利のお茶を使った
スイーツやセイボリー全18種類をご堪能ください。

1名様 ¥5,000(¥6,050)

〈会場〉2F バー チッペンデール 〈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 ※5/4は営業いたします

〈ご予約・お問い合わせ〉10:00~17:00) Phone: (075) 254-2541



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母の日ケーキ
②父の日ケーキ



記念日 6/7は
創立祭

「復刻版
チーズケーキ」
6/1 ▶ 6/30

創立祭 5/6 ▶ 6/30

6月7日は株式会社京都ホテルの
創立記念日。レストランで特別コースや
期間限定商品をご用意しております。

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 1F カフェ レックコート



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、掲載しているメニュー内容や各店舗の営業形態など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。

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(金)から6月30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