

ホテルオークラ京都 デリシャスデイズ 2022.7/1 FRI. - 8/31 WED.

DELICIOUS DAYS

涼を極めた
逸品が現る。



料理長
イチ押し

数量限定 「プレミアム涼麺」

イセエビ(国産)1尾の旨みが凝縮
白味噌を加えたコクのある自慢のタレとともに

B1

贅を尽くした美食が並ぶ夏の宴
イセエビの極上涼麺も新登場

桃李涼麺フェア

Lunch Dinner 「プレミアム涼麺」 1日10食限定 ¥10,000 (¥12,100)

Lunch 「桃李涼麺セット」〈飲茶・中国ちまき・デザート付き〉
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)

Lunch お席に着いたまま、定番の人気メニューと約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

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)

アラカルト BEEF Fair 「米沢牛と季節野菜の炒め」 小盆 ¥5,000 (¥6,050)



ブルードラゴン

※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



ステーキしっかりコース

7月-8月は生ビール20%増量!

★印のコースとともに生ビールをご注文でお土産付きとなるお得なキャンペーン

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

※なくなり次第終了 ※1回のご来店で1名様1回限り

17F きめ細やかで上品な肉質の至福 米沢牛の美味しさを存分に

Lunch	〈国産牛使用〉「常盤」	¥5,500 (¥6,655)
	「旬彩ランチ ~夏味~」	¥9,500 (¥11,495)
BEEF Fair	〈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)

Lunch 〈米沢牛使用〉目の前で塊肉より切り分けいたします
Dinner 「ステーキしっかりコース (80g)」★
BEEF Fair ¥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。
 ※8/16(火)のディナーは特別営業となります。

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 多彩な味わいで魅せる米沢牛 肉の旨みを丁寧に引き出した妙味を

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)
	「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。
 ※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。
 ※8/16(火)のディナーは特別営業となります。

17F スカイレストラン ピトレスク
 ※土・日・祝日、8/11~8/16のみ営業 ※前日正午までのご予約制
 〈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

BEEF Fair



米沢牛ランプ肉のスマーク

米沢牛フィレ肉のグリエ ナッツとスパイス風味のジュ

米沢牛の温かいコンソメ ビーフアラモードのペニエ添え



米沢牛ヒレ肉の石焼き

鱧の葛打ちと冬瓜の御椀

鱧会席より八寸

6F 涼を愛でる美しい季節の八寸 石焼きで味わう米沢牛も絶品

ご昼食	「入舟弁当」	¥5,000 (¥6,050)
	「四季会席」	¥7,000 (¥8,470)
会席	「入舟会席」	¥14,000 (¥16,940)
	夏の風物詩「鱧会席」	¥18,000 (¥21,780)
単品料理	伝統の逸品「季節の御椀」	
	「鱧の葛打ちと冬瓜の御椀」	¥2,200 (¥2,662)
BEEF Fair	「米沢牛ヒレ肉の石焼き」	¥3,800 (¥4,598)

※会席は¥10,000(¥12,100)もございます。
 ※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。※8/16(火)のご夕食は特別営業となります。

6F 京料理 入舟 ※月曜休業 ※8/15は営業いたします ※前日正午までのご予約制
 〈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



京の夏祭りプレート-2022-

米沢牛カレー

季節のヴェリーヌ

国産牛ロースのグリエ オリエンタル風オニオンソース

1F 京の夏を映したスイートなひと皿 食欲そそるカレーフェアやグリエもぜひ

イトイン	季節のスイーツプレート	
セットメニュー	「京の夏祭りプレート-2022-」	¥2,000 (¥2,420)
	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	
	「鯛のポワレと豚ロースのゴールドンブルー」	¥2,800 (¥3,388)
	「国産牛ロースのグリエ	
	オリエンタル風オニオンソース」	¥4,800 (¥5,808)
BEEF Fair	「米沢牛カレー」	¥2,500 (¥3,025)
Curry Fair	「カレーグラタン」	¥2,500 (¥3,025)
テイクアウト	「季節のヴェリーヌ」	各 ¥648 (税込)

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



カレーフェア各種

オードブル取り合わせ

B2 南国気分なココナッツと爽やかなレモン風味の2種類の新作パン

テイクアウト
 ココナッツクリームとグラノーラをプリオッシュ生地でサンド。カリカリの食感が楽しい一品。
 「ココナッツクリームペピット」 ¥237 (税込)
 サクサクのクロワッサン生地の中には、レモンが香る爽やかな甘さのチーズクリームがたっぷり。
 「クロワッサンのレモンクリームサンド」 ¥259 (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

17F 夏のスタミナに肉料理をたっぷり 元気をかき立てるスパイスカレーも

米沢牛のスタミナ丼(ディナー)や、ミートローフなど豪華な肉メニューをはじめ、バターチキンカレーやシーフードホワイトカレーなど、夏のパワーフードが登場します。

BEEF Fair	ソフトドリンク約7種類のフリードリンク付き。
Curry Fair	「ビーフ&カレーフェアブッフェ」
Lunch	大人 ¥4,133 (¥5,000) こども ¥1,901 (¥2,300)
Dinner	大人 ¥5,786 (¥7,000) こども ¥3,306 (¥4,000) シニア ¥4,959 (¥6,000)

※こども料金は4歳~小学6年生 ※シニア料金は60歳以上、年齢の確認できる身分証明書のご提示をお願いいたします。
 ※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。※8/16(火)のディナーは特別営業となります。

17F トップラウンジ オリゾンテ ※土・日・祝日、8/11~8/16のみ営業
 〈営業時間〉ランチ 11:30~13:00 / 13:30~15:00
 各2部制 ディナー 17:00~18:30 / 19:00~20:30
 ※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) Phone: (075)254-2534

2F スイカの甘さに爽やかさを添えて 夏を楽しむカクテル

①「スイカのソルティードッグ」
 キリリとした飲み口のウォッカとスイカのコラボレーション。フレッシュな飲み口に。
 スイカの甘みとビールのコクが好相性。キュウリのシロップを加えて夏らしい味わいをぜひ。
 ②「スイカのレッドアイ」
 各 ¥1,500 (¥1,815)

2F バー チップペンデール ※水曜休業
 〈営業時間〉17:00~22:00(L.O.)
 ※カバーチャージ1名様¥330(税込)
 (お問い合わせ: 内線1270) Phone: (075)254-2541

Curry Fair

暑い夏の食欲を刺激するカレーがさまざまなスタイルで登場！
ホテルならではの洋食仕立てやエスニックな味わい、手軽な
パンなど、個性豊かなメニューをお愉しみください。

その他のカレーフェアは中面の各店舗情報をご確認ください



B2 焼きたてパン パネッテリアオークラ

「挽肉たっぷりのキーマカレーパン」
¥280(税込)

「カレーパン」
¥237(税込)

「クリスピーカレー」 ¥216(税込)

1F カフェレックコート

「カツカレー丼」
¥2,800(¥3,388)

「つけ麺風 カレーパスタ」
¥2,800(¥3,388)

「ジャンボ海老フライカレー」
¥3,300(¥3,993)

※いずれもサラダ・コーヒー付き

17F トップラウンジ オリジナル プッシュアップ料理としてご提供いたします。

「米沢牛スジ煮込みカレー」
「バターチキンカレー」
「シーフードホワイトカレー」
「マトンイエローカレー」など



7/1(金)▶8/30(火) GINORI 1735
GINORI 1735
コラボレーション
アフタヌーンティー vol.5
真夏の果実 -涼を求めて-
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“夏の癒し”をテーマにした全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 ¥5,500(¥6,655)
※この他アルコール付きのプランもご用意しております。

〈会場〉2F バー チップンデール 〈時間〉14:00~15:30 90分
2日前までのご予約制 / 組数限定 / 水曜休業
※7/16, 17, 23, 24, 8/11~16 はバー営業のみ
〈ご予約・お問い合わせ 10:00~17:00〉 Phone: (075) 254-2541

惣菜販売2周年記念感謝祭 7/1(金)▶7/31(日)

日頃のご愛顧に感謝し、
惣菜のお買い上げ金額に応じた
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。

〈ご予約・お問い合わせ〉 カフェレックコート
Phone: (075) 254-2517

お買い上げ合計
4,320円以上で
オリジナルドリップ
バッグコーヒー
2個をプレゼント!

お買い上げ合計
6,480円以上で
オリジナルドレッシング
1本をプレゼント!

お買い上げ合計
10,800円以上で
お買い上げ金額を
10%OFFいたします



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(金)から8月31日(水)
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