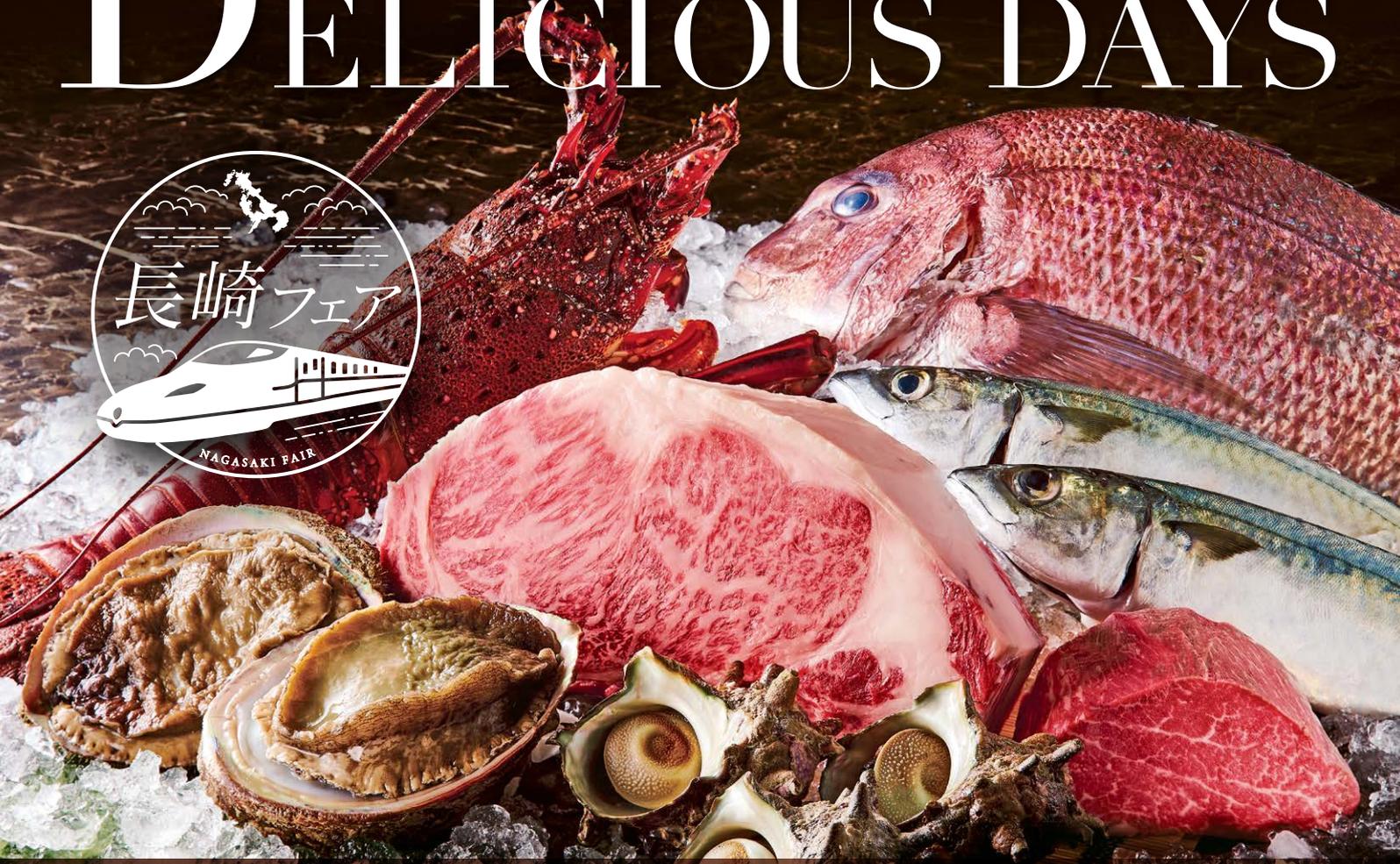


ふたつの
オークラ、
それぞれの
京都。

ホテルオークラ京都 デリシャスデイズ 2022.9/1 THU. - 10/31 MON.

DELICIOUS DAYS



交わる歴史文化に彩られた美食ストーリーが、今、開く。

東洋と西洋の文化が交錯する場所・長崎。

この地には、歴史に導かれた多彩な食文化や、豊穡な大地と海に育まれた麗しき食材が数多くあります。

長崎の美食ストーリーが、皆様を笑顔あふれる美味しさの宴へと誘います。

西九州新幹線開業記念 9/1(木)▶10/31(月)

「ふらり京都⇄長崎 それもいい」

西九州新幹線が9月23日に開業することを記念し、ホテルオークラ京都では「ふらり京都⇄長崎 それもいい」長崎フェアを館内レストランで開催いたします。対象メニューをお召し上がりいただき、アンケートにお答えいただくと抽選で宿泊券や新幹線往復券、食事券などが当たります。古くから西洋と東洋の文化が交わり、うまれた長崎の郷土料理や食材を堪能する特別な時間をお過ごしください。



令和4年9月23日開業！
西九州新幹線
対面乗換方式（長崎～武雄温泉）



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/



17F 肉本来の旨みとまろやかな口あたり 豊かな自然に育まれた長崎和牛を

Lunch <長崎和牛使用> 目の前で塊肉より切り分けいたします
Dinner 長崎フェアコース「光福」
おすすめ 80gの場合 ¥20,000 (¥24,200)

Lunch <国産牛使用>「常盤」 ¥5,500 (¥6,655)
「旬彩ランチ～秋味～」 ¥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。

とぎわ 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 山海の選りすぐりを取り合わせの妙で 素材の旨みに満ちたスペシャリテ

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)
※10/28～10/30を除く

※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。

17F スカイレストラン ピトレスク
※土・日・祝日と10/28のディナーのみ営業 ※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



Dinner 「エビキュロスの晩餐会」
期間限定 10/28(金)・10/30(日)
「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ご堪能ください。
「Menu Escoffier」 ¥20,000 (¥24,200)

B1 豪華食材に秋の香りをまとわせた 中国料理の優美な逸品を堪能

Lunch 約40種類の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

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

アラカルト 「皿うどん」 9/24～10/31 ¥2,500 (¥3,025)

テイクアウト 中秋の名月(9/10)を愛でる 9/1～ ※なくなり次第終了
数量限定 「月餅」 ¥1,080(税込)

※ディナーコースは¥10,000(¥12,100)～を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。

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



長崎の美味・美食にふれる

対象メニューをお召し上がりいただき、アンケートにお答えいただいた方から抽選で宿泊券や新幹線往復券、食事券などが当たるフェアを開催！詳しくは公式サイトをご覧ください。



1F 郷土の味と食材が彩るホテル洋食 旬の洋なしを使ったスイーツも登場

イートイン セットメニュー 季節のスイーツプレート 9/1～9/30
「洋なしのミルフィーユ」 ¥1,800 (¥2,178)

おすすめ 魚料理と肉料理をワンプレートで愉むよくばりプレート
「鯛のポワレと豚の角煮オニオン風味」 ¥3,200 (¥3,872)

「国産牛ロースのグリエ
レモンステーキソース」 ¥4,800 (¥5,808)

「長崎風ちゃんぽん」 ¥2,500 (¥3,025)

「トルコライス」 ¥2,500 (¥3,025)

Halloween Sweets 10/1(土)・10/31(月)

テイクアウト ジャックオーランタンやミイラおばけ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 ¥756(税込)

※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) Phone: (075)254-2517

17F 和洋中が交錯する長崎の郷土料理 多彩な食文化をbuffetで満喫!

海老真丈にパン粉をつけて揚げたハトシにトンポーロー、ちゃんぽんやレモンステーキ、大村寿司などさまざまな長崎グルメをご用意。秋の味覚 サンマのハーブマリネや銀杏と茸のフランなどもお楽しみください。

「秋の味覚と長崎フェアbuffet」

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)

Lunch クラフトビールや生ビール、ワインなど10種類以上
Dinner 「アルコールドリンクプラン」 ¥2,700 (¥3,267)
※buffetとともにご注文ください。

Dinner 大人4名様以上で1名様あたり¥1,767もお得!
グループ様向けのフリードリンク付きプラン
「秋のパーティープラン」 ¥8,500
※各種割引対象外 ※表示金額は消費税・サービス料込

※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。

17F トップラウンジ オリゾンテ ※土・日・祝日のみ営業
<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きます
(ご予約・お問い合わせ: 内線2700) Phone: (075)254-2534



イートイン セットメニュー ハロウィン仕様のスイーツプレート
10/1～10/31
「ハロウィンスマイル」 ¥2,400 (¥2,904)



6F 松茸や鱧など季節の出あい
芳しい美味に心躍る秋の京料理

ご昼食 旬を味わう 全8品のお昼の会席
「四季会席」 ¥7,000 (¥8,470)
「入舟弁当」 ¥5,000 (¥6,050)

会席 秋の風物詩 松茸会席
おすすめ 「八坂」 ¥18,000 (¥21,780)
「入舟会席」 ¥14,000 (¥16,940)

追加料理 伝統の逸品「季節の御椀」
「鱧の葛打ちと松茸の御椀」 ¥3,000 (¥3,630)

※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。

6F 京料理 入舟 ※月曜休業 ※前日20:00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



2F 甘くまろやかな
果実とともに大人の
スイーツカクテル

栗とチョコレートのリキュールに
ミルクを合わせたモンブラン風カクテル
①「カスターニャ」

カルヴァドスとみかんのフルーツ酢を使った
すっきりとした甘さの一杯
②「ゴールデンベリル」

各¥1,400 (¥1,694)



B2 秋の味覚を愉しむ
ほっこり甘い新作

テイクアウト
サクサク生地とマロンクリーム
至福のコラボレーション
①「秋の贅沢 渋皮マロン」 ¥280 (税込)
ふんわりパンから現れる優しい甘さのさつまいも
②「しっとりさつまいもロール」 ¥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



B2 焼きたてパン パネッターリア オークラ
(営業時間) 10:00~18:00
※パネッターリア 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

9/1 (木) ▶ 10/31 (月) **GINORI 1735**

GINORI 1735
コラボレーション
アフタヌーンティー vol.6
幸せの収穫祭
Happy Harvest & Happy Halloween

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秋の味覚を使ったスイーツやセイブリー約17種類をご堪能ください。

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。 2日前までのご予約制 / 組数限定 / 90分

ご予約承ります **テイクアウト 期間限定** **敬老の日** 9/16 (金) ▶ 9/19 (月・祝)

旬を迎える松茸や鱧をあしらった京料理「入舟」のお弁当とスイーツ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一品で彩りを添えて。

¥336お得なお弁当とスイーツのセット

あきつらら
「秋麗」 ¥4,200 (税込) ※各種割引対象外

「松茸御飯と鱧寿司 ~秋分~」 ¥3,780 (税込)

「生茶ゼリー」 ¥756 (税込)

※詳しくはホテル公式サイトをご覧ください。
※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

CHIPPENDALE

2F バー チップンデール ※水曜休業
(営業時間) アフタヌーンティー 14:00~15:30
バー 17:00~22:00 (L.O.)
※カバーチャージ 1名様¥330 (税込)
(ご予約・お問い合わせ: 内線1270) Phone: (075)254-2541

TASTE of HOTEL

ステイホームに彩りを
ホテルの味をご家庭で愉しむ
ホテルオークラ京都のテイクアウト・デリバリー
※詳しい内容やご注文は公式サイトをご覧ください。

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。