

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 2022.11/1 TUE. -12/30 FRI.

DELICIOUS DAYS

静かなる至宝「乾貨」。
最上級の中国料理、ここに。

中国料理で使用される乾物「乾貨(ガンフオ)」は、「貨幣に匹敵するほど価値のある食材」として、料理人たちに愛されてきました。桃李最上のコース「プラチナドラゴン」で上質な乾貨を用いた逸品をお愉しみください。

B1

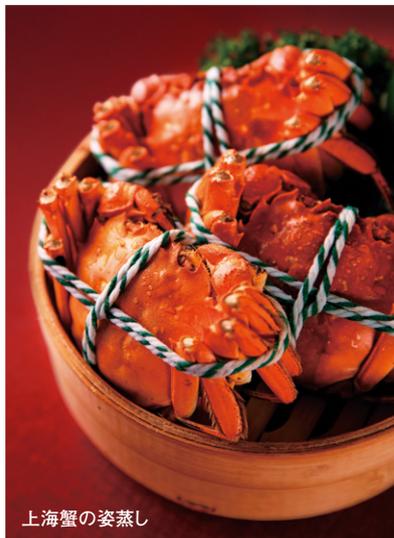
上海蟹をはじめ旬の美味が並ぶ
贅を尽くした中国料理に舌鼓

Lunch
おすすめ

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 ¥5,000(¥6,050) 子ども ¥2,500(¥3,025)

※こども料金は4歳～小学6年生 ※2名様より承ります



上海蟹の姿蒸し

Lunch

ふかのひれの姿煮込み付き
ランチコース
「マダムチャイナ」
¥6,500(¥7,865)

Dinner

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

「上海蟹の姿蒸し(1杯)」
¥4,200(¥5,082)～

※入荷状況により価格がゆがります
詳しくはお問い合わせください

NEW

創業135周年記念特別メニュー 12/1～

極上の食材や乾貨(ふかのひれ、あわび、なまこ、燕の巣など)を使用

「プラチナドラゴン」

¥50,000(¥60,500)

※3日前までのご予約制 ※2名様より承ります ※各種割引対象外

桃李 大感謝祭 お得な前売券

[販売期間] 2022.11/1(火) ▶ 2023.1/4(水)

[ご利用期間] 2023.1/5(木) ▶ 2023.2/28(火)

ふかのひれ到北京ダック、あわびに和牛サーロインなど豪華食材集う大感謝祭特別メニュー

「イエロードラゴン」

通常 ¥15,730 → 前売券特別価格 ¥11,000

※表示金額は消費税・サービス料込
※各種割引対象外



※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。
※上記以外にも点心や麺、飯などのアラカルトもご利用しております。

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

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/

6F

美しく、味わい深い晩秋の逸品
季節の彩り映す京料理をどうぞ

会席	「高雄」	¥10,000 (¥12,100)
	「入舟会席」	¥14,000 (¥16,940)
	冬の風物詩 ふぐと蟹の会席「八坂」	¥18,000 (¥21,780)

逸品の
伝統の



会席「八坂」より
伝統の逸品「季節の御椀」
「蟹と蕪 みぞれ仕立ての御椀」

※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



ご昼食
「入舟弁当」
¥5,000 (¥6,050)



ご昼食
「四季会席」
¥7,000 (¥8,470)



※12/19(月)～12/25(日)はクリスマス特別営業となります。
※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。



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.) ※12/24・25は17:00より営業
〈ご予約・お問い合わせ〉内線2705) Phone: (075)254-2536

17F 近江牛や鮑など贅沢な食材が集う
特別コースで“至福”の時間を堪能

Lunch	〈国産牛使用〉「常盤」	¥5,500 (¥6,655)
	〈国産牛使用〉「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)

Lunch	〈近江牛使用〉	
Dinner	ときわ 大感謝祭特別コース「至福」	¥20,000 (¥24,200)
おすすめ		



鮑

伊勢海老



Dinner 大人4名様以上で1名様あたり ¥1,767もお得!
生ビールやワインなど10種類以上のフリードリンク付き
「忘年会プラン」 ¥8,500
※各種割引対象外 ※表示金額は消費税・サービス料込 ※12/23～12/25を除く

17F 旬の出あいから生まれる美食
巧みな技で引き出す素材の妙味

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)

※12/19(月)～12/25(日)はクリスマス特別営業となります。
※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 ※前日20:00までのご予約制
※金～日・祝日のみ営業 ※12/19～12/22はディナーのみ営業
〈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



B2 冬のおいしさを
包み込んだ3種類

- テイクアウト
りんごの甘露、クリームチーズ入り
①「ポム・フロマージュ」 ¥259 (税込)
ころっと具材がうれしい
②「ホワイトシチュー・ブール」 ¥324 (税込)
爽やかな香りと紅茶のコラボ
③「柑橘香る紅茶パン」 ¥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

17F

ご家族や友人との集まりや忘年会に
2022年を締めくくる「豪華肉料理」の饗宴

お客様の目の前で焼きあげる人気の牛肉の鉄板焼きをはじめ、しゃぶしゃぶ、ポルチチやインポルティニーニなど、和洋多彩な肉料理をお楽しみください。

「肉三昧 大感謝祭buffet」

Lunch	大人 ¥4,133 (¥5,000)	子ども ¥1,901 (¥2,300)
Dinner	大人 ¥5,786 (¥7,000)	子ども ¥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。
※12/23(金)～12/25(日)のディナーはクリスマス特別営業となります。
※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 〈営業時間各2部制〉
ランチ 11:30～13:00 / 13:30～15:00 ※平日は1部のみ営業
ディナー 17:00～18:30 / 19:00～20:30 ※土・日・祝日のみ営業
※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



パドゴロのポワレ
ピーズとホウレン草 ソース・ベルシー



ズワイ蟹とマロンのマリナーージュ
冷製と温製 2種類のお楽しみスタイル



2F 季節の果実が香る
甘酸っぱく優しい一杯



- フレッシュの莓とシャンパンを合わせた、爽やかな飲み口のカクテル。
①「アン・フレジェ」 ¥1,900 (¥2,299)
紅茶の香り、りんごの優しい甘さ、ミルクのまろやかさに心安らぐ味わい。
②「テンプレートーション」 ¥1,400 (¥1,694)



2F バー チッペンデール ※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

1F

気品漂うカフェ空間でホテル洋食を
りんごのクラフティなど冬スイーツもぜひ

イトメン
セットメニュー
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
「鯛のポワレとローストビーフのミルフィーユ仕立て」
¥3,200 (¥3,872)

「国産牛ロースのグリエ
ジンジャーレモンソース」 ¥4,800 (¥5,808)

季節のスイーツプレート ※12/10~12/25を除く
「レックコート風 りんごのクラフティ」 ¥2,000 (¥2,420)



イトメン
セットメニュー
クリスマス仕様のスイーツプレート 12/10~12/25
「聖夜の賑わい」 ¥2,400 (¥2,904)

※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。
※この他、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。



国産牛ロースのグリエ
ジンジャーレモンソース



鯛のポワレと
ローストビーフのミルフィーユ仕立て



レックコート風 りんごのクラフティ



生デコレーションケーキ

プッシュド・ノエル

ノエル・ルージュ

Christmas Selection 2022

販売期間：12/1 (木) ~ 12/25 (日)

※12/23~12/25は一部商品を店頭販売いたします。※お受け取り日の2日前正午までにご予約ください。

今年もクリスマスケーキのご予約を承っております。定番のケーキをはじめ、聖夜を飾る華やかなローストビーフやローストチキン、オードブルのご予約もお待ちしております。



ローストチキン

国産牛ローストビーフ

シュトーレン

café
LEC COURT

1F カフェレックコート
(営業時間) 10:00~20:00 (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



11/3 (木・祝) ▶ 12/30 (金)

アフタヌーンティー 林檎と紅茶

フランスの伝統菓子

モンブランやカヌレ、シブストなどフランスの伝統菓子をアレンジしたスイーツとホテル自慢のセイブリーをお愉しみください。陽光差し込む落ち着いた空間で優雅なひとときを。

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 チップデール
〈時間〉木・金曜 14:00~15:30 土・日・祝日 2部制 ①13:00~14:30 / ②15:00~16:30
2日前までのご予約制 / 各回90分制 / 組数限定 / 月~水曜、12/22-12/25は休業 ※11/23(水・祝)は営業

〈ご予約・お問い合わせ〉内線1270) Phone : (075)254-2541

ご予約
承ります

ホテルオークラ京都 2023 おせち料理

早期予約特典は 11/30まで ご予約はお早めに

2023年は内容を一新。新春を彩る味わい豊かな極上の品々を盛り込みました。食のホテルオークラ京都自慢の味をお愉しみください。

インターネットご予約による
送料無料の早期予約特典は
11月30日(水) 申し込み分まで



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。

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。※11月1日(火)から12月30日(金)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