

# Delicious Days

135  
years  
Hotel Okura  
KYOTO

ホテルオークラ京都 デリシャスデイズ 2023.1/5 THU. - 2/28 TUE.



創業135周年の歴史が紡ぐ  
伝統とおもてなしのこころ

## 京料理 入舟 | 6F

ご昼食	「入舟弁当」	¥5,000 (¥6,050)
	「四季会席」	¥7,000 (¥8,470)
会席	「高雄」	¥11,000 (¥13,310)
	「入舟会席」	¥15,000 (¥18,150)
	<b>創業135周年記念会席</b>	
	「八坂」	¥20,000 (¥24,200)

〈営業時間〉ご昼食 11:30~14:30 (L.O.)  
ご夕食 17:30~20:00 (L.O.)  
※月曜休業 ※前日20:00までのご予約制  
〈ご予約・お問い合わせ〉内線1601 Phone: (075)254-2537



「入舟弁当」

2/13  
(月)

季節を映す会席と  
こだわりの銘酒を愉しむ

入舟と月桂冠の夕べ

京都伏見最古の酒蔵の銘酒と  
料理長 白井大輔が腕をふるう京料理  
— 味わい・学ぶ・愉しむ —  
食のコーディネート企画

〈受付〉17:30  
〈食事〉18:00~20:00 ¥17,000

※各種割引対象外 ※2日前までのご予約制  
※表示金額には会席・日本酒・消費税・  
サービス料を含みます

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/

カフェ レックコート | 1F

レトロクラシカルな洋食と  
心が躍るチョコレートスイーツを

シーフードドリアやナポリタン、フィレカツなど懐かしい味をお楽しみいただける洋食プレートをはじめ、甘くほろ苦いチョコレートと甘酸っぱいイチゴのスイーツプレートもどうぞ。このほか恵方巻きやバレンタイン商品など季節のテイクアウト商品にも注目です。

イトミン セットメニュー **創業135周年記念 ホテル洋食プレート**  
「アンサンブルプレート」 ¥2,800 (¥3,388)

魚料理と肉料理をワンプレートで楽しむ  
「鯛のポワレ イタリアンソースとビーフシチュー」  
¥3,200 (¥3,872)

「国産牛ロースのグリエ  
すりおろし野菜のソース」 ¥4,800 (¥5,808)

バレンタイン仕様のスイーツプレート  
「ハッピーチョコレート」 ¥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。

今年の恵方は南南東  
2023年の節分は ホテルの恵方巻き 2/1(木)▶2/3(金)

◀入舟特製「恵方巻き」 ¥2,916  
スイーツ「恵方ロール」▶  
3本セット ¥1,620  
※1/10(火)よりご予約承ります。

※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。

café LEC COURT (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

中国料理 桃李 | B1

立ちのぼる旨みと熱々を味わう至福

あつあつ具だくさんの「五目おこげ」は、桃李の冬の逸品。  
隠し味にきかせた酢が上品かつあっさりとした味わいに仕上がっています。

Lunch おすすめ 「ランチオーダーパイキング」  
大人 ¥5,000 (¥6,050) こども ¥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

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 旬の食材や人気メニューを散りばめたコース  
「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)

創業135周年記念 特別メニュー  
「プラチナドラゴン」 ¥50,000 (¥60,500)  
※各種割引対象外 ※3日前までのご予約制 ※2名様より承ります

※ディナーコースは¥10,000 (¥12,100) ~ご用意しております。  
※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 (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



2/14 St.Valentine's Day

【販売期間】1/17(火)▶2/14(火) ※1/10(火)よりご予約承ります。

- ①「ボンボンショコラ」 3個入り ¥972 (税込)
- ②「カヌレアソート」 5個入り ¥2,160 (税込)

この他、生チョコレートやサンク・ショコラなどオリジナルバレンタインスイーツを多数ご用意しております。



鉄板焼 ときわ | 17F

“和牛日本一”の鹿児島黒牛を贅沢に

きめ細かな美しい霜降りとまろやかなコクと旨みが特徴の「鹿児島黒牛」を特別コースで。肉の美味しさを存分にお楽しみください。

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」 ¥16,000 (¥19,360)

(近江牛使用) 「極」 ¥30,000 (¥36,300)

5年に1度開催される全国和牛能力共進会2022にて  
内閣総理大臣賞を獲得した「鹿児島黒牛」をご堪能ください。  
目の前で塊肉より切り分けいたします。

Lunch 創業135周年記念 特別コース  
Dinner (鹿児島黒牛使用) 「慶祝 (135g)」 ¥20,000 (¥24,200)



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

焼きたてパン パネツテリア オークラ | B2



トップラウンジ オリゾンテ | 17F

冬を彩るシーフードメニューがずらり

アボカドシュリンプや小柱とパプリカのマリネ、鯛のヴァプール ナージュ風に海老真丈のパイ包み焼き、あんこう鍋(ディナー) など和洋シーフードメニューが充実。シェフが目の前で仕上げる、ふわとろ食感のオムライス ナンチュアソース(土・日・祝日)もぜひ。

創業135周年記念「シーフードフェアブッフェ」

料金		大人	シニア(60歳~)	小学生	幼児(4歳~)
平日	ランチ	¥5,000	—	¥2,300	¥1,000
土・日・祝日	ランチ	¥6,000	—	¥2,300	¥1,000
	ディナー	¥8,000	¥7,000	¥4,000	¥2,000



Dinner 2組限定 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  
15名~24名は個室を確保!  
「新年会プラン」 土・日・祝日 ¥9,500  
※各種割引対象外

※表示金額は消費税・サービス料込。  
※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。

(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  
※2/6(月)~2/10(金)は店内メンテナンスのため休業いたします  
※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

冬食材の風味と食感を愉しむ新作

- テイクアウト ソースと絡む蓮根のしやしきやしき感がたまらない
- ①「しやしきやしき蓮根ポロネーゼ」 ¥280 (税込)
  - ほろ苦さにドライアプリコットの酸味がアクセント
  - ②「ビターチョコロール」 ¥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

パネツテリア オークラ (営業時間) 10:00~18:00  
※パネツテリア 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

季節を愉しみ、旬を味わう逸品

寒齋のマリネと数種の根菜を取り合わせたひと皿は、ほんのりと漂うスパイスの香りが旨みと滋味を際立たせています。ジビエシーズン到来。仔猪は、やわらかくきめ細やかな肉質、濃厚な肉の風味が絶品。丁寧に焼き上げたロースと前脚の赤ワイン煮込みをひと皿でどうぞ。

Lunch	ムニュー エクラタン 「Menu Éclatant」	¥6,000 (¥7,260)
	ムニュー デギュスタシオン 「Menu Dégustation」	¥10,000 (¥12,100)
Dinner	ムニュー サヴール 「Menu Saveur」	¥13,000 (¥15,730)
	ムニュー ピトレスク 「Menu Pittoresque」	¥17,000 (¥20,570)
	ムニュー プレストージュ 「Menu Prestige」	¥21,000 (¥25,410)



寒齋のマリネ、スパイスと柚子の香り  
冬の根菜サラダ



本日お薦めのジビエ料理  
(仔猪のラグーとロティイ)

※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。

バー チップペンデール | 2F

Afternoon Tea 1/5(木) ▶ 2/26(日)

創業135周年記念

一うつわと愉しむー 信楽焼 古谷浩一

「ショコラに恋する卵と苺」

ホテルバーの昼の顔、リクスな空間で癒しのひとときを。千支の卵、パレンタイン、いちごをテーマにしたスイーツとセイボリーをご用意。信楽焼のうつわとのコラボレーションをお楽しみください。



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。

**認証店**  
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症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。詳しくは公式サイトをご確認ください。

**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。※1月5日(木)から2月28日(火)までの営業内です。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。※旬の食材を使用しておりますので、仕入れ状況などにより表記している食材が変更させていただく場合がございます。

創業135周年記念  
**ルージェ美食祭 2023**

1/6(金) ▶ 1/29(日)

フランスの世界No.1フォアグラメーカー「ルージェ」のフォアグラを使った1月限定の特別メニューが登場します。左記の各コースでルージェフォアグラをお楽しみいただけます。

「追いトリュフ」  
1g ¥700 (¥847)

1/6~1/9はルージェシェフヨハン・ダコスタ氏が来店。

ルージェ・フォアグラのポッシュエソテー  
茸のピュレと聖護院大根の炊いたん

半熟卵のショーフロワ  
ジェル化させたセロリラヴのクレーム

トリュフフェア2023 <> 2/3(金) ▶ 2/26(日)

旬を迎えるフランスペリゴール産のトリュフをふんだんに使った特別コースをご用意。料理長 玉垣雄一郎による五感に響くスペシャリテをご堪能ください。

ムニュー トリュフ  
「Menu Truffe」  
¥25,000 (¥30,250)

とろとろ卵とトリュフのクーリー

〈営業時間〉ランチ 11:30~14:30 (L.O.)  
ディナー 17:30~20:00 (L.O.)  
※前日20:00までのご予約制 ※金~日・祝日のみ営業  
〈ご予約・お問い合わせ〉内線2701) Phone: (075)254-2535

新年を飾る華やかな果実味をカクテルで

いちごジャムと梅酒をブレンド。  
緋梅の花をイメージした鮮やかな一杯

①「緋梅華」

早春をイメージした爽やかな風味  
すっきり軽やかな口あたり

②「陽茴香」

各 ¥1,350 (¥1,633)



〈営業時間〉  
アフタヌーンティー 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~水曜は休業  
バー 17:00~22:00 (L.O.) ※水曜休業 ※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

ステイホームに彩りをホテルの味をご家庭で楽しむ  
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。

Since 1888