

Delicious Days

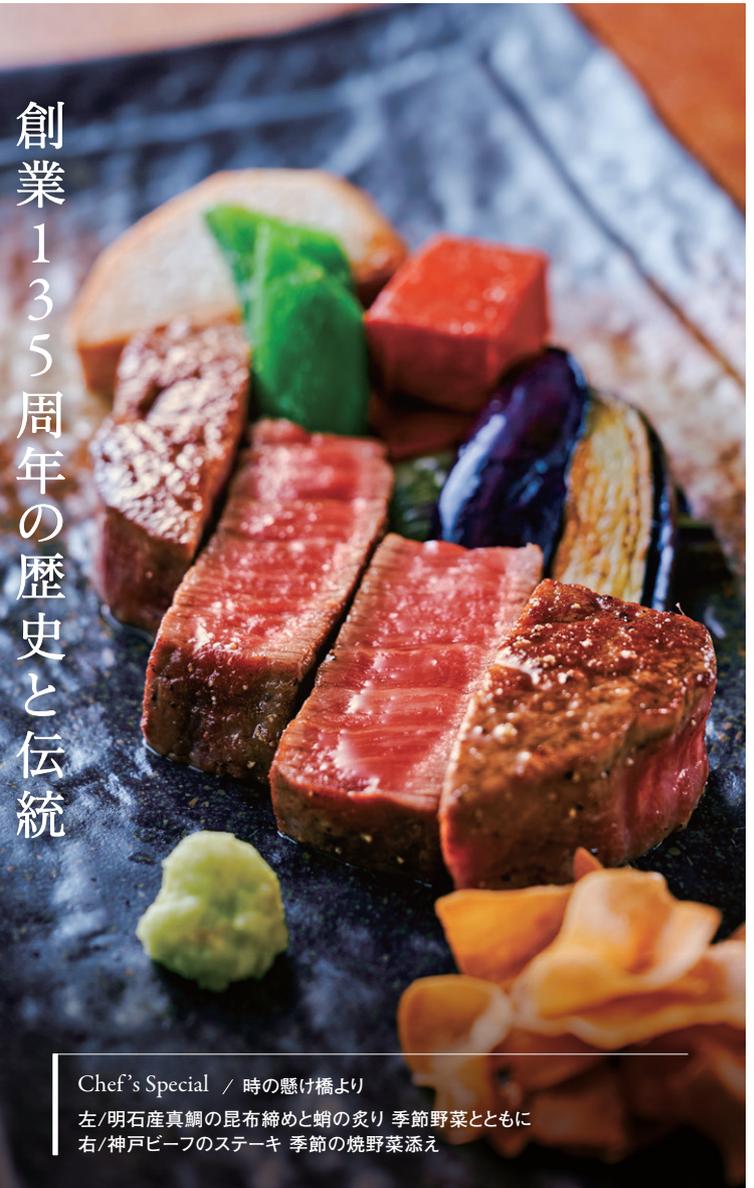


ホテルオークラ京都 デリシャスデイズ 2023.3/1 Wed.-4/28 Fri.



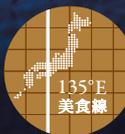
おもてなしの心で彩る美食たち

創業135周年の歴史と伝統



Chef's Special / 時の懸け橋より

左/明石産真鯛の昆布締めと蛸の炙り 季節野菜とともに
右/神戸ビーフのステーキ 季節の焼野菜添え



《東経135度 子午線のまち 食材めぐり ときわ編》

創業135周年を記念し、同年1888年に施行された、日本の標準時子午線(東経135度エリア)を通るまちの食材をクローズアップ。シェフがおすすめする「美食線」の季節の恵みをお楽しみください。

鉄板焼 ときわ | 17F

Lunch	〈国産牛使用〉「 ^{ときわ} 常盤」	¥6,655
	〈国産牛使用〉「旬彩ランチ」	¥11,495
おすすめ	〈黒毛和牛使用〉「和牛ランチ」	¥15,730
Dinner	〈黒毛和牛使用〉「嵐山」	¥19,360
	〈近江牛使用〉「極」	¥36,300



〈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



創業135周年記念
特別コース

Lunch 〈神戸ビーフ使用〉
Dinner 「時の懸け橋」
¥26,620

「美食線」より旬を迎える春野菜や山菜のほか、海峡のまち明石や丹後の海の幸、神戸ビーフをご用意いたしました。鉄板焼の妙技と、時が繁ぎ育んだ食材のハーモニーをご堪能ください。
料理長 田中 将之

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/



八坂よりハ寸と造り



花見弁当

八坂より
油目葛打ちと若布の御椀



京料理 入舟 | 6F

春を愛でる、麗しき花見会席

季節を映した華やかな器には、鯛の白子やたらの芽など春の食材を用いた八寸を。上品な味わいの鯛やさよりのお造りもご用意。春の仕立てを味わう御椀は旬の旨みをまとった油目を葛打ちで、散らした木の芽の香りが優美な逸品です。

ご昼食	「花見弁当」	¥6,655
	「四季会席」	¥8,470
	※いずれもご希望により「天ぷら盛り合わせ」¥2,178をご追加いただけます。	
会席	「高雄」	¥13,310
	「入舟会席」	¥18,150
	創業135周年記念 花見会席「八坂」	¥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



うららかな日に寄り添う、美しき逸品。



ホワイトアスパラガスのエスプーマとエンドウ豆

スカイレストラン ピトレスク | 17F

季節の出あい繊りなす妙味

ホワイトアスパラガスと、旬の豆類とを取り合わせた春の一品は、甘み、酸味、苦みなど五味のバランスが秀逸。そのほか、オマール海老と春野菜の旨みを愉むポテ、山菜の苦味がきいたソースで味わう和牛のグリエなど、季節の美食をぜひ。

Lunch	「Menu Éclatant」	¥7,260
	「Menu Dégustation」	¥12,100
Dinner	「Menu Saveur」	¥15,730
	「Menu Pittoresque」	¥20,570
	「Menu Prestige」	¥25,410

※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。



〈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



オマール海老のポテ

和牛と山菜

トップラウンジ オリゾンテ | 17F

クラシカル&春野菜を愉しむブッフェ

豚肩ロース肉のリンゴ煮込み、チキンディアブルなど、創業135周年を記念したクラシカルな洋食メニューが登場。そら豆のキッシュやグリーンピースのスープ、鯛のボワレなど春野菜や季節の味わも存分に堪能ください。

創業135周年記念「春爛漫笑顔満開ブッフェ」

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 ディナー ¥8,000	—	¥2,300 ¥4,000	¥1,000 ¥2,000



創業135周年記念 懐かしの洋食シリーズ



豚肩ロース肉のリンゴ煮込み

チキンディアブル

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
さらに10名様以上で1名様、20名様以上で2名様が無料!
「謝恩会・歓送迎会プラン」
大人4名様以上で1名様あたり ¥1,767もお得!

大人1名様料金	通常	プラン利用
平日	ランチ ¥8,267	→ ¥6,500
土・日・祝日	ランチ ¥9,267 ディナー ¥11,267	→ ¥7,500 → ¥9,500

※大人4名様以上、グループ統一のご注文にて ※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
※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
〈ご予約・お問い合わせ〉内線2700 Phone: (075)254-2534



中国料理 桃李 | B1

厳選食材で仕上げる極上の味わい

桃李風の鯛の刺身、北京ダック、春キャベツと豚肉の辛味噌炒めなど、料理長自慢の一品を各コースでご用意。春の宴にふさわしい至極の味をお愉しみください。

おすすめ Lunch 「ランチオーダーバイキング」
大人 ¥6,050 子ども ¥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」 ¥7,865

Dinner 「レッドドラゴン」 ¥12,100
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」 ¥15,730

おすすめ 「ブルードラゴン」 ¥19,360
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
創業135周年記念 特別メニュー
「プラチナドラゴン」 ¥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

※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。



〈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



レッドドラゴンより
春キャベツと豚肉の辛味噌炒め

レッドドラゴンより
貝柱の蒸しもの 梅肉風味

ブルードラゴンより
鯛の刺身 桃李風

ブルードラゴンより
フルーツと彩り野菜入り
北京ダックのクレープ包み

クラシックな空間でレトロな洋食を
いちご尽くしのスイーツプレートも登場

おすすめメニュー「海老のコキーユグラタン」は、レトロな佇まいが懐かしくもどこか愛らしい一品。ホテル洋食の技が込められたホワイトソースが絶品です。魚介をたっぷり使った春のパスタもぜひ。人気のスイーツプレートは、いちごのパンナコッタやムース、タルトに最中、クレープなどいちご尽くしのうれしい一皿。

イトイン	春爛漫 いちごのスイーツプレート	
セトメニュー	「いちごの舞踏会 ～2023 春～」	¥2,904
おすすめ	季節のおすすめパスタ 「春野菜のペスカトーレ」	¥3,025
	創業135周年記念 ホテルおすすめ洋食 「海老のコキーユグラタン」	¥3,630
	魚料理と肉料理をワンプレートで愉しむ 「鯛のポワレとチキンのローストピザ風」	¥3,872
	「国産牛ロースのグリエ ねぎ塩ソース」	¥5,808

※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。

テイクアウト 「いちごころ～」 約16cm ¥2,000(税込)

お出かけ・お持たせに **春の行楽弁当**

【販売期間】3/1(水)▶4/30(日)

テイクアウト

入舟特製の旬菜美味
「健美」 ¥6,500(税込)

ホテル洋食を彩りよく配した
「喜楽」 ¥4,500(税込)

※お受け取り日の2日前正午までにご予約ください



海老のコキーユグラタン



いちごの舞踏会 ～2023 春～



春野菜のペスカトーレ



いちごころ～

※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

爽やかな香りに包まれる春色モヒート

創業135周年記念 季節のカクテル

桜の芳しさが個性を放つ一杯。
甘さと清涼感のバランスが絶妙

①「桜モヒート」

抹茶の味わいとライムの酸味が好相性。
混ぜながら味の変化を愉しむ一杯

②「抹茶モヒート」

各 ¥1,633



〈営業時間〉
喫茶 金～日・祝日 14:00～16:45(L.O.) ※3/21(火・祝)を除く
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



春色をまとったスイートな新作

テイクアウト

サクサク食感にベリーとチョコレートクリームの
至福のコラボレーション

①「ラ・ピスターシュ ショコラ」 ¥280(税込)

桜香る生地の中には桜餡がたっぷり

②「さくらあんロール」 ¥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



〈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



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。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



※注記の無い表示金額には、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ご了承ください。※写真はすべてイメージです。 ※3月1日(水)から4月28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。 ※併用いただける割引券・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から変更させていただく場合がございます。 ※お電話が混み合う時間(10:00～18:30)は一部レストランのご予約をレストラン集中予約センターにて承ります。



Since 1888