

Delicious Days

135
years
Hotel Okura
KYOTO

ホテルオークラ京都 デリシャスデイズ 2023.5/8 Mon. - 6/30 Fri.



《東経135度 子午線のまち 食材めぐり ビトレスク編》

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。

Chef's Special / 淡路牛と淡路玉ねぎのタルト(左) / 淡路産舌平目のパイ包み焼き(右)



スカイレストラン ビトレスク11F

Lunch	ムニュー エクラタン 「Menu Éclatant」	¥7,260
	ムニュー デグスタシオン 「Menu Dégustation」	¥12,100
Dinner	ムニュー サヴール 「Menu Saveur」	¥15,730
	ムニュー ビトレスク 「Menu Pittoresque」	¥20,570
	ムニュー プレストージュ 「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。
※ビトレスクでは、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



心をつくした
135年の
歴史に刻まれた
伝統のおもてなしを
晴れやかな美食たち

東経135度エリアに位置するまちの食材を使った逸品をご用意。淡路牛のグリユに淡路玉ねぎと米粉のフリットとビュールを添えたひと皿は、タルト仕立てでどうぞ。淡路産の舌平目はクラシックにパイ包みで。丹波産しめじの香りが芳醇なパイの風味と好相性なひと皿です。

京都府の現代の名工 料理長 玉垣 雄一郎



アワビのジュレ ユーザーズ
グリーンアスパラガス キャベツ

創業135周年記念 創立祭特別コース 6/2 ▶ 6/30

初夏の香りと旨みをぎゅっと凝縮したひと皿。滑らかな口当たりのピシソワーズの下には鮑とアスパラガスのジュを閉じ込めたジュレを忍ばせています。海と大地の滋味が織りなす余韻をお楽しみください。

創立祭 Lunch Dinner

ムニュー アンヴェルセル

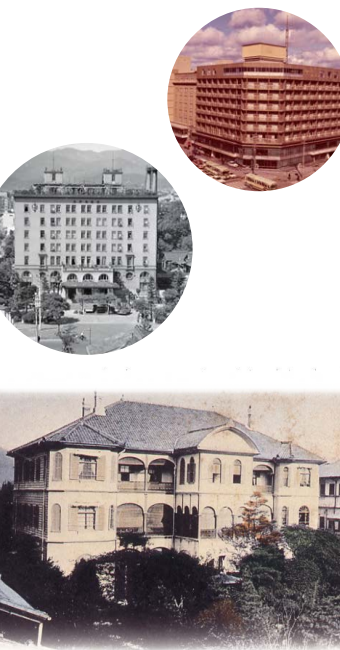
「Menu d'anniversaire 2023」 ¥25,410

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/

創業135周年 美食の探求
初夏を味わうスペシャリテ

6月7日は創立記念日。
お客様への感謝を込めた逸品を
各レストランでご用意いたします。



期間限定



ランチオーダーバイキングより 蒸しズワイ蟹



ブルードラゴンより
青鮫 ふかのひれの煮込み



ブルードラゴンより 大海老の煎り焼き
柑橘マヨネーズソース仕立て

中国料理 桃李 | B1

プレミアムな食材を心ゆくまで堪能

創業135周年を記念した「ランチオーダーバイキング」に蒸しズワイ蟹が登場。人気のディナーコースでは、ふかのひれ(青鮫)や大海老、北京ダックなど、贅沢食材が魅せる逸品の数々をご用意しています。

創立祭 創業135周年記念
5月・6月は蒸しズワイ蟹も食べ放題
「ランチオーダーバイキング」
大人 ¥6,050 こども ¥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 旬の食材や人気メニューが集うコース
「イエロードラゴン」 ¥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」 ¥19,360

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

※ディナーコースは¥12,100～を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利用しております。

〈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

バー チップエンデール | 2F

季節の味と伝統のレシピをたしなむ大人時間



創業135周年記念 季節のカクテル
フレッシュのメロンを使った、
季節のシャンパンカクテル。
①「キューカミス -Cucumis-」 ¥2,299

受け継がれてきた伝統のレシピで提供。
シャープでドライな仕上がり。
②「ギムレット トラディション -Gimlet Tradition-」 ¥1,573

〈営業時間〉喫茶 14:00～16:45 (L.O.) ※金～日・祝日のみ営業
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)
〈お問い合わせ〉内線1270) Phone : (075)254-2541

焼きたてパン パネッテリア オークラ | B2

旬のおいしさを包んだ新作2種類



テイクアウト ふんわり、柔らかな生地の上に
新じゃがのジャーマンポテトをたっぷりと。
「ジャーマンポテトピザ」 ¥280 (税込)

もっちりとした抹茶生地にあわせた
ミルククリームと黒豆の優しい甘味が絶妙。
「抹茶ミルクのもっちりロール」 ¥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

トップラウンジ オリゾンテ | 17F

ホテルメイドのクラシックな洋食がずらり！

創業135周年を記念したブッフェでは、クラシックな洋食メニューが登場。豚肉とキャベツの煮しものや白身魚のボワレ、オレンジソースで味わうチキンソテー、牛ホホ肉の煮込みを添えたオムレツ(土・日・祝)など、世代を超えてお楽しみいただけるメニューをご用意。鯉のたたきや蛸とオリーブのマリネなど初夏の食材を使ったメニューもぜひ。



創業135周年記念「初夏の彩り まんぷくブッフェ」

	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 ディナー	¥6,000 ¥8,000	— ¥7,000	¥2,300 ¥4,000	¥1,000 ¥2,000

※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。



Lunch

Dinner

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
「オリゾンテ パーティープラン」
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 ディナー	¥9,267 ¥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

母の日・父の日・創立祭

各プラン詳しくは公式サイトで

〈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
〈ご予約・お問い合わせ〉内線2700) Phone : (075)254-2534



入舟会席より 造り盛り合わせ

八坂より うにと胡麻豆腐の御枕

八坂より 琵琶湖産小鮎の塩焼と煎り出し



滋賀県高島 福井弥平商店

創業135周年記念
季節を映す会席とこだわりの銘酒を愉しむ

6/19 (月)

「入舟と萩乃露の夕べ」 ¥17,000

早期予約特典 5月末までのご予約で⇒ ¥16,000

〈お話〉17:30～18:00 〈食事〉18:00～20:00

※各種割引対象外 ※ご予約制 ※定員になり次第受付終了
※表示金額には会席・日本酒・消費税・サービス料を含みます

京料理 入舟 | 6F

五感に響く 初夏の香りとうまい

柔らかい骨まで食せる小鮎の塩焼と煎り出しは、ほろ苦さを感じる、初夏の味わい。また、うにと胡麻豆腐を合わせた御枕は、茗荷と生姜の風味が爽やかな一品です。脂の乗った鰹や車海老など旬の魚を盛り合わせたお造りもご堪能ください。

ご昼食 「入舟弁当」 ¥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 初夏の味覚会席
「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

カフェ レックコート | 1F

気品あるカフェで愉しむホテルメイドの美食

昨年人気を博した懐かしメニュー「プリン ア・ラ・モード」や「スパゲティーナポリタン」が再登場。このほか、ホテル洋食の王道から季節のギフトまで、ご家族みなまでお楽しみいただける一品をご用意しております。

イトイン セットメニュー おすすめ 創業135周年記念 懐かしのカフェデザート
「プリン ア・ラ・モード」 ¥2,200

創業135周年記念 懐かしのホテル洋食
「スパゲティーナポリタン」 ¥2,700

創業135周年記念 ホテル洋食の王道をワンプレートで愉しむ
「国産牛ロースのグリエと鯛のポワレ」 ¥6,000

※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。

母の日・父の日など特別な日の食卓を彩るギフトもご用意



テイクアウト 感謝の思いを添えて
メッセージプレート付き

5/11▶5/14

「母の日ケーキ」

¥3,900 (税込)

6/15▶6/18

「父の日ケーキ」

¥3,900 (税込)



創立
67
年
記念
日

創立祭 6/1▶6/30

「復刻版

チーズケーキ」

¥1,500 (税込)

創業135周年記念 懐かしの洋食シリーズ



国産牛ロースのグリエと鯛のポワレ



プリン ア・ラ・モード



スパゲティーナポリタン

※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。

〈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

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。※5月8日(月)から6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(11:00～19:30)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