

Delicious Days

135
years
Hotel Okura
KYOTO

ホテルオークラ京都 デリシャスデイズ 2023.9/1 Fri. - 10/31 Tue.



《東経135度 子午線のまち 食材めぐり パネッテリア編》

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。



丹波から届いた秋の便り
ほっこり甘い至宝を贅沢に



東経135度に位置する丹波地方の豊かな自然が育む大地のめぐみ丹波黒豆。
優しい甘味にほっこりと。秋の実りを感じるひとときをお過ごしください。

■ Chef's Special / 丹波黒豆のカフェツイスト(左) 丹波黒豆 きなこもちパン(右)
パネッテリア オークラ プーランジェ 林 剛史朗

焼きたてパン パネッテリア オークラ | B2

- テイクアウト コーヒー風味の生地に黒豆がたっぷり
「丹波黒豆のカフェツイスト」 ¥520(税込)
もちり食感ときなこ&黒豆の取り合わせ
「丹波黒豆 きなこもちパン」 ¥270(税込)
ほっこり甘い黒豆&栗と抹茶のほろ苦さ
「秋色デニッシュ」 ¥310(税込)
ごろごろと栗を忍ばせた秋限定の味わい
「栗のシュトーレン」 ¥600(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



栗のシュトーレン/秋色デニッシュ

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/



秋の味覚 収穫祭ランチbuffe

創業135周年記念 懐かしの洋食シリーズ



ラザニア



ロールキャベツトマトソース

トップラウンジ オリゾンテ | 17F

懐かしの洋食&秋の味覚をたっぷりと！

ラザニアやロールキャベツなどのメニューをはじめ、サーモンとリゾットをブリオッシュ生地で包み焼きあげた料理・クリピアックなど、ホテルならではの洋食をご用意しております。また、秋茄子や栗、茸、秋刀魚など秋の食材をふんだんに使用した料理もずらりと。シェフが目の前で仕上げるチーズリゾットのオムライス フォアグラのソテー添え(土・日・祝)は、秋らしく茸のマダラソースでどうぞ。

創業135周年記念「秋の味覚 収穫祭ランチbuffe」

ランチ	大人	小学生	幼児(4歳～)
平日	¥5,500	¥2,800	¥1,400
土・日・祝日	¥6,000	¥2,800	¥1,400



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
「秋のパーティープラン」



大人4名様以上で1名様あたり **¥2,000もお得!**

大人1名様料金	通常	プラン利用
ランチ	平日	¥9,000 → ¥7,000
	土・日・祝日	¥9,500 → ¥7,500

※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



〈営業時間〉ランチ 11:30～13:00
※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**

スカイレストラン ピトレスク | 17F

秋の香りを纏うスペシャリテをどうぞ

オマール海老と松茸の旨味と香りをパイの中に閉じ込め焼きあげた「オマール海老と松茸のショーゾン」は、深い旨みをもたらしアメリカネソースを添えて。「茸のロワイヤル」は、約8種類の茸の滋味深い味わいと食感をふわりなめらかな口あたりとともに。滋賀県産のピワマスは、サラダ仕立てでご用意。温かいベアルネズソースを絡めてお召し上がりください。

ムニユ エクラタン

Lunch 「Menu Éclatant」 ¥8,000

ムニユ デギュスタシオン

「Menu Dégustation」 ¥13,000

ムニユ サヴァール

Dinner 「Menu Saveur」 ¥16,000

ムニユ ピトレスク

「Menu Pittoresque」 ¥21,000

ムニユ プレステージュ

「Menu Prestige」 ¥26,000
※10/27～10/29を除く

Dinner 「エビキュロスの晩餐会」
期間限定 10/27・10/29

“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。

ムニユ エスコフィエ

「Menu Escoffier」 ¥26,000



〈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19:30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**



茸のロワイヤル

ピワマス 茸とナッツのタルト

※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ご来店はお断りいたします。



オマール海老と
松茸のショーゾン

カフェ レックコート | 1F

クラシカルなカフェでホテル洋食&スイーツ

アンサンブルプレートには、ハニーマスタードチキンやスパゲティミートソース、シーフードピラフを。ホテルの味を手軽なスタイルでお楽しみください。9月のスイーツプレートは、コーヒーゼリーにお月見をイメージしたスイートポテトなどを添えて。10月のスイーツプレートには、ティラミスやマカロンなどポップでキュートなハロウィーン仕様に変化したスイーツが並びます。

イートイン セットメニュー ハロウィーン仕様のスイーツプレート 10/1▶10/31
「ハロウィーンダンサーズ」 ¥3,200



イートイン セットメニュー お月見スイーツプレート 9/1▶9/30
「観月の頃 ー珈琲ゼリーとスイートポテトー」 ¥2,800

懐かしのホテル洋食をワンプレートで楽しむ
「アンサンブルプレート」 ¥3,600

※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。



観月の頃 ー珈琲ゼリーとスイートポテトー

アンサンブルプレート

Halloween Sweets 10/1▶10/31

ジャックオーランタンやミイラおぼけが
ハロウィーンパーティーに彩りを添えます

テイクアウト 「ハロウィーンケーキ」
各 ¥780(税込)
「ハロウィーンプリン」
各 ¥780(税込)
「ハロウィーンマカロン」
5個入り ¥1,600(税込)



〈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**

バー チップエンデール | 2F

秋の花をイメージした艶やかなカクテル



創業135周年記念 季節のカクテル

金木屋のお酒がベース。
花の香りとフルーティーな甘さをいかしたシャンパンカクテル
①「フルードレ ー金の花ー」 ¥2,000

ジャスミンティーをベースに爽やかですっきりとした飲み口。
凛とした月下美人がモチーフ
②「ナイトクイーン」 ¥1,500

〈営業時間〉喫茶 14:00～16:45(L.O.) ※土・日・祝日のみ営業
バー 17:00～23:00(L.O.) ※水曜休業 ※カバーチャージ 1名様¥440(税込)

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

News

中田 肇 新・総料理長が 就任いたしました

このたび、ホテルオークラ京都 総料理長に就任いたしました中田 肇です。
1978年に東京のホテルオークラに入社し、アムステルダムへの出向、日本各地のホテル立ち上げに関わった後、東京に戻り、さらなる研鑽を積んでまいりました。そして、京都へ来る以前は、ホテルオークラ神戸で12年間、総料理長を務めておりました。
135年の歴史を持つホテルオークラ京都で総料理長として料理に携わることができ、大変光栄に思うとともに、その重責に身の引き締まる思いです。
地元・京都のお客様をはじめ、日本国内はもとより世界中からお越しのお客様に、これまでの経験を生かし、心を込めて料理をおつくりいたします。今後とも、ホテルオークラ京都をよりよくお願い申し上げます。

総料理長 中田 肇



九州から届く季節の味覚を贅沢に

Lunch	〈国産牛使用〉 ^{ときわ} 「常盤」	¥8,000
	〈国産牛使用〉「旬彩ランチ」	¥13,000
おすすめ	〈黒毛和牛使用〉「和牛ランチ」	¥17,000
Dinner	〈黒毛和牛使用〉「嵐山」	¥21,000
	〈近江牛使用〉「極」	¥40,000

〈営業時間〉ランチ 11:30～14:30 (L.O.) デイナー 17:30～20:00 (L.O.)
〈ご予約・お問い合わせ〉内線2705) Phone: (075)254-2536



Lunch Dinner

〈佐賀牛使用〉
創業135周年記念
秋の味覚コース「秋薫」 ¥26,000



京料理 入舟 | 6F

秋の出あいがもたらす秀麗な美味

ご昼食	「入舟弁当」	¥8,000
	「四季会席」	¥10,000
	※いずれもご希望により「天ぷら盛り合わせ」¥2,200をご追加いただけます。	
会席	「高雄」	¥15,000
	「入舟会席」	¥20,000
	創業135周年記念 秋の風物詩 松茸会席「八坂」	¥25,000

〈営業時間〉ご昼食 11:30～14:30 (L.O.) ご夕食 17:30～20:00 (L.O.)
※前日19:30までのご予約制 ※月曜休業
〈ご予約・お問い合わせ〉内線1601) Phone: (075)254-2537

中国料理 桃李 | B1

厳選した上質食材と旬の味覚の饗宴

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 ¥6,000 こども ¥3,000
	※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」 ¥10,000
Dinner	旬の食材や人気メニューが集う
	「イエロードラゴン」 ¥17,000
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」 ¥21,000

※ディナーコースは¥13,000～をご用意しております。
※上記以外にも点心や麵、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



「ブルードラゴン」より
北京ダック、海老と万願寺とうがらしの揚げもの



テイクアウト
数量限定

中秋の名月(9/29)を愛でる 9/15～
「月餅」 ¥1,100 (税込) ※なくなり次第終了



One Harmony

入会金・年会費無料の会員プログラム



※表記の無い表示金額には、消費税10%とサービス料15%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。※9月1日(金)から10月31日(火)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