

Delicious Days



ホテルオークラ京都 デリシャスデイズ 2023.11/1 Wed. - 12/30 Sat.



《東経135度 子午線のまち 食材めぐり 入舟編》

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。

季節を味わい、旬を愛でる
京料理の心と技、ここにあり。



東経135度エリアの豊かな自然が育む山海のめぐみを会席に盛り込みました。京料理の技と料理長の感性が織りなす滋味深い味わいをご堪能ください。

「Chef's Special」 「八坂」より 津居山かにと聖護院かぶの御椀
入舟料理長 白井 大輔

京料理 入舟 | 6F

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」¥2,500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 東経135度 初冬の味覚会席	
	「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 ※12/20のご夕食は特別営業のみ
〈ご予約・お問い合わせ〉内線1601) Phone: (075) 254-2537



「味わい、学ぶ、愉しむ」食のコーディネート企画

洛中の名水が育む銘酒と季節の会席

「入舟と佐々木酒造の夕べ」

12/20 (水) ¥20,000

One Harmony 会員優待料金⇒ ¥19,000

〈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



「八坂」より 淡路の鯛昆布と柿なます

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/



》 桃李 大感謝祭 2024. 1/5 (金) ▶ 2/29 (木) 《

ふかのひれに干し貝柱、北京ダックに
かに肉入り炒飯など料理長自慢の
メニューをぜひ

「イエロードラゴン」

通常 ¥17,000 → **前売券特別価格
¥13,000**

※各種割引対象外

[前売券販売期間]
2023. 11/1 (水) ▶ 2024. 1/4 (木)



中国料理 桃李 | B1

厳選食材で仕立てる渾身の中国料理

「イエロードラゴン」には、マコモダケを牛サーロインで巻いたひと皿、吉切餃の背びれの姿煮込み、葱ソースで味わうタラの蒸しものなどをご用意。季節の逸品「上海蟹の姿蒸し」も登場します。

Lunch おすすめ	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 ¥6,000 子ども ¥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
--------	--------------------------------------

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」 ¥21,000
------	---

アラカルト	「上海蟹の姿蒸し(1杯)」 ¥5,300～ ※入荷状況により価格がかわりますので、詳しくはお問い合わせください
-------	--

※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

鉄板焼 ときわ | 17F

近江牛と旬の幸を味わう至福時間

山海の幸をふんだんに使用した、ときわ大感謝祭特別コース「豊楽」。前菜では本鮔や牡丹海老、のどぐろ、アオリイカなど季節の味覚を泡醤油でお召し上がりいただきます。魚料理には、香り豊かな茸ソースを添えたタラバガニと帆立貝の鉄板焼を。メインには近江牛のステーキをどうぞ。このほか、黒毛和牛をお楽しみいただける人気の「和牛ランチ」や多彩なコースを取り揃えております。

Lunch	〈国産牛使用〉「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
--	--------------------

Lunch Dinner	〈近江牛使用〉 創業135周年記念 ときわ大感謝祭特別コース「豊楽」 ¥28,000
-----------------	--

〈営業時間〉ランチ 11:30～14:30 (L.O.) ディナー 17:30～20:00 (L.O.)
※12/22～12/25のディナーはクリスマス特別営業となります

〈ご予約・お問い合わせ：内線2705〉Phone : (075)254-2536

創業135周年記念 レストラン大感謝祭

料理長の想いを届ける美食の贈り物



食のホテルオークラ京都に
受け継がれる最高の味わいを
どうぞお楽しみください。



スカイレストラン ピトレスク | 17F

優しくも深い余韻を残す冬支度のひと皿

Lunch	ムニエ エクラタン 「Menu Éclatant」 ¥8,000 ムニエ デギュスタシオン 「Menu Dégustation」 ¥13,000 ムニエ サヴール Dinner 「Menu Saveur」 ¥16,000 ムニエ ピトレスク 「Menu Pittoresque」 ¥21,000 ムニエ プレステーージュ 「Menu Prestige」 ¥26,000
-------	--

※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19:30までのご予約制 ※金～日・祝日と12/20、12/21、12/25のみ営業
※12/22～12/24のディナーはクリスマス特別営業となります

〈ご予約・お問い合わせ：内線2701〉Phone : (075)254-2535



トップラウンジ オリゾンテ | 17F

歴代人気メニューが集う豪華ブッフェ

創業135周年記念「オリゾンテ大感謝祭 ベストヒットフェアブッフェ」

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

Lunch	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」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	



※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。

焼きたてパン パネッテリア オークラ | B2

テイクアウト	クランベリーとくるみがアクセント ①「クランベリーショコラクーヘン」 ¥260 (税込) ナッツの香ばしさがドライアプリコットの酸味と好相性 ②「ナッツたっぷりショコラフランス」 ¥280 (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



〈営業時間〉ランチ 11:30～13:00 / 13:30～15:00 ※平日は1部のみ営業
※12/22～12/25のランチは2部制で営業いたします
※12/22～12/25はクリスマスディナー特別営業をいたします
※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

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

バー チップエンデール | 2F

オーセンティックなバーで 深まる季節の一杯を



創業135周年記念 季節のカクテル 甘さの中に漂う薫香 大人のチョコレートカクテル 「ホワイトウィッシュ」 ¥1,600	莓&シャンパン すっきりと心地よい口あたり 「アンフレッジ」 ¥2,000
---	---

〈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 ※カバリーチャージ1名様¥440 (税込)

〈お問い合わせ：内線1270〉Phone : (075)254-2541

レトロクラシックなホテル洋食を

懐かしのホテル洋食にはシーフードメニューが登場。世を超えて愛される人気のメニューをひと皿に。季節のスイーツプレートは栗とカシスを取り合わせたモンブランを。ツリーに見立てたパフェやデコレーションがキュートなクリスマス仕様のスイーツもぜひ。

イトイン セットメニュー 魚介類のスパゲティートマトソース
「ペスカトーレ」 ¥3,400

おすすめ 懐かしのホテル洋食シリーズ
海老フライ・カニクリームコロッケ・鯛のフライ
「シーフードミックスフライ」 ¥3,800

季節のスイーツプレート ※12/11～12/25を除く
「モン・ブラン de カシス」 ¥2,800

クリスマス仕様のスイーツプレート 12/11▶12/25
「Merry Christmas!!」 ¥3,200

※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。

〈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



ペスカトーレ



シーフードミックスフライ



季節のスイーツプレート
モン・ブラン de カシス



クリスマス仕様のスイーツプレート
「Merry Christmas!!」

Christmas Selection 2023

販売期間: 12/20(水)～12/25(月)
※12/23～12/25はクリスマスケーキを店頭販売いたします。

本年もクリスマスケーキのご予約を承ります。定番のケーキや
シュトレンをはじめ、聖夜の食卓を華やかにするローストビーフや
ローストチキン、彩り豊かなオードブルなどもご用意しております。

クリスマスケーキ各種

シュトレン&バネトーネ

〈ご予約・お問い合わせ〉 カフェ レックコート

ラインアップなど詳しくは公式サイトで!

おせち料理

二〇二四年 ホテルオークラ京都

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楽しみください。

ご予約承り中!

ご来館受け取り特典の
ご利用は11月30日(木)
お申し込み分まで
詳しくはこちら↓

創業135周年記念
ご購入の皆様に
干支の箸置き
「辰」を
プレゼント!

