Delicious Days Since 1888

ホテルオークラ京都 デリシャスデイズ 2024.3/1 Fri.-4/30 Ta





〈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

桃李の人気メニューがこの春も登場。旬を迎え美味しさが増した鯛を 中国料理 桃李 | B1 中国風のお刺身で。香味野菜やナッツ、揚げワンタンと豪快に混ぜあわ せて愉しむ逸品です。

Lunchズワイ蟹の蒸しものも食べ放題おすすめ約40種類の本格中国料理を心ゆくまで [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

中国粥を含む6品の料理にデザートもついた 「香港飲茶プレート」 ¥5,000

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

旬の食材が集う珠玉のコース Dinner

> 「レッドドラゴン」 ¥13,000

料理長 自慢のコース

「イエロードラゴン」 ¥17,000

「鯛の刺身 桃李風」 半身 ¥10,000

一尾 ¥18,000

※ディナーコースはほかにも¥21,000、¥30,000も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。

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/







京料理 入舟 | 6F

芽吹きの季節を彩る京料理

春の味覚を盛り込んだ「花見弁当」に、旬の美味が集う会席 「八坂」もお愉しみください。紫式部に着想を得た「平安朝 桜 御膳」では、十二単を思わせる煮物椀など華やかな味わいを。

3/1 > 3/21

紫式部をテーマに平安貴族の贅沢な 祝いの御膳をイメージ。山海の味覚を 散りばめた彩り豊かな春御膳。

ご昼食 「平安朝 桜御膳」 ¥12,000 ※各種割引対象外 ※3日前までのご予約制

ご昼食

先付・御椀・お弁当・水物 「花見弁当」

¥8,000

全8品のお昼の会席 「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。

¥15,000

¥20,000

先付から水物までの手ごろな会席 「高雄」

> 店名を冠にした料理長自慢の会席 「入舟会席」

贅沢に旬で彩る花見会席

「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

カフェ レックコート | 1F

いちごづくしのスイーツタイム

「いちごのパレード」は、いちごのタルトやいちごあめ、マスカ ルポーネと桜餡の風味が絶妙ないちご大福に、いちごの ロールケーキなど、ひと皿に多彩ないちごのスイーツが。 また、レトロな佇まいがキュートなサンデーやパフェも登場。 春のお出かけのお食事に懐かしの洋食メニュー「煮込み ハンバーグ」もどうぞ。

イーMン セットメニュー

「国産牛ロースのグリエ ねぎ塩ソース」

¥6,500

懐かしのホテル洋食シリーズ 「煮込みハンバーグ」

¥4,000

季節のスイーツプレート 「いちごのパレード」 ¥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。

アラカルト「いちごパフェ」 ¥2,300

> 「いちごサンデー」 ¥1,500

デイクアウト 「いちごろ~る」 約16cm ¥2,000(税込)

「春色のカットケーキ」各種 ¥780(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〉 ${
m Phone}: (075)254\text{-}2517$



スカイレストラン ピトレスク | 17F

春の訪れを告げる 豊かな食材を慈しむ

3月・4月は関西発のグルメ・メディア「あまから手帖」が企画、 和歌山県主催の「和歌山県食材フェア」を開催。山海の恵み に恵まれるこの時季ならではの味わいをお愉しみください。

「和歌山県食材フェア」 季節の和歌山の味覚

料理長 玉垣 雄一郎が現地を訪れ、選んだ食材を各コースに 取り入れました。自然の育む滋味深い味わい、香りをどうぞ。

Lunch 「KIWAMI ランチ」 ¥13,000

Dinner 「KIWAMI ディナー」 ¥21,000

フランスでは「春の女王」とも呼ばれる食材ホワイトアスパラ ガスを贅沢に使ったシェフのスペシャリテをご堪能ください。

ムニュ アスペルジュ Lunch 「Menu Asperges」 Dinner

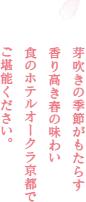
※お子様のご利用は10歳以上とさせていただきます。 ※ビトレスクでは、ドレスコード:スマートカジュアルを採用しております。 スウェット、短パン、サンダルなど軽装でのご来店はお断りいたします。 ※このほか、ランチは¥8,000、ディナーは¥16,000からご用意しております。

〈営業時間〉 ランチ 11:30~14:30(L.O.) ディナー 17:30~20:00(L.O.) ※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



煮込みハンバーグ



旬

恵みでであるスペシ



旬の味覚が集う春色のブッフェ

春野菜や山菜を取り入れた料理長自慢の一品をご用意しました。生ハムと焼き蕪のベリーソースやあおさのりの茶碗蒸し、ラム肉とオレンジのロースト、木の芽ソースを添えたローストポーク、春の五目鯛めしなど、季節の香りがずらりと。土・日・祝日限定で揚げたて海老フライ特製桜タルタルソースも登場。 "春らんまん"なスイーツも存分に!

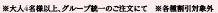
「春らんまん 春菜旬彩フェアブッフェ」

卒業・入学のお子様を対象にしたお得なプランもご用意。メニュー内容など詳しくは公式サイトで。

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 生ピールやワインなど10種類以上のフリードリンク付き 「歓送迎会プラン」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
ノンナ	土·日·祝日	¥9,500 -	→ ¥7,500







※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〉ランチ 11:30~13:00 / 13:30~15:00 ※平日は1部のみ営業 ※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

焼きたてパン パネッテリア オークラ | B2



テイクアウト

春野菜をのせた生地の中に ホワイトソースがたっぷり。 アスパラガス、筍の食感や ベーコンの風味が 絶妙にマッチ。

「春のフォカッチャ」 ¥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





2024年注目のテーマは、京都にゆかりある「紫式部」。 紫式部に着想を得た御膳やパン、カクテルにモクテル (ノンアルコールカクテル) などを販売いたします。

京料班 7 节

平安貴族の贅沢な祝いの御膳をイメージ。山海の味覚を 散りばめた彩り豊かな春御膳。

①「平安朝 桜御膳」

¥12,000

パネッテリア オークラ

紫式部が愛した"花"型パンの第2弾。桜の塩漬け、桜餡を使い、ほっこり春が香る味わい。

②「春うらら」

¥260(税込)

直営レストラン・パー ※一部販売のない店舗もございます ―

③モクテル「若紫」

¥1,000

4)カクテル「藤袴」

¥1,600







※注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。※写真・イラストはすべてイメージです。 ※3月1日(金) から4月30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。 ※併用いただけない割引券・クーボ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。





