

# Delicious Days Since 1888

ホテルオークラ京都 デリシヤスデイズ 2024.5/7 Tue. - 6/30 Sun.



熟練の技で至高の逸品へ。

美味しさを追求した食材の数々



鉄板焼 **ときわ** | 17F

「創立祭特別コース」では、豪華な食材を至福のチョイスでお楽しみください。魚介類は活オマール海老または活鮑を。メインには米沢牛のフィレまたは近江牛のサーロインをお選びいただけます。

Lunch	〈国産牛使用〉 <sup>ときわ</sup> 「常盤ランチ」	¥8,000
	〈国産牛使用〉「美食彩ランチ」	¥13,000
<b>おすすめ</b>	〈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 〈米沢牛 または 近江牛使用〉  
Dinner 「創立祭特別コース」  
¥26,000

▼当日入会もOK!  
One Harmony 会員特別優待価格⇒ ¥22,000

※各種割引・One Harmonyポイント対象外



創業当時のホテル。1888年に「京都常盤」の名前で創業。鉄板焼「ときわ」はその名前に由来しています。

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/



マダムチャイナ

レッドドラゴンより  
脱皮海老の素揚げ 甘辛炒め



イエロードラゴンより  
国産牛フィレ肉のステーキ  
黒胡椒ソース

北京ダック

中国料理 桃李 | B1

上品な刺激をまとった贅沢な逸品集う

ディナーコース「レッドドラゴン」では、脱皮海老の甘辛炒めの軽やかな食感をお楽しみください。料理長自慢の「イエロードラゴン」では、黒胡椒ソースをアクセントに添えた国産牛フィレ肉のステーキや北京ダックをどうぞ。桃李で人気のお料理がカジュアルに愉しめる「ランチオーダーバイキング」もぜひ。

- Lunch** **おすすめ** スワイ蟹の蒸しものも食べ放題  
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 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
- Dinner** 旬の食材が集う珠玉のコース  
「レッドドラゴン」 ¥13,000
- おすすめ** 料理長 自慢のコース  
「イエロードラゴン」 ¥17,000

※ディナーコースはこのほかにも、¥21,000、¥30,000もございます。  
※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

京料理 入舟 | 6F

初夏の香りと味わい愛でる京料理

会席「八坂」では、季節の味を五感で味わう一品をご用意。琵琶湖産小鮎の塩焼と煎り出しでは、ほろ苦い旬の旨みと食感をお楽しみください。艶やかなじゅんさいの食感が心地よい雲丹と胡麻豆腐の御椀、初夏の食材を盛り込んだ八寸など、京料理の美と技が光る逸品もどうぞ。

- ご昼食** **おすすめ** 先付・御椀・お弁当・水物  
「入舟弁当」 ¥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。
- 会席** 先付から水物までの手ごろな会席  
「高雄」 ¥15,000  
季節の一品を取り入れた会席  
「入舟会席」 ¥20,000
- 創立祭** 初夏の味覚会席  
「八坂」 ¥25,000

旬の京料理と辰馬本家酒造の銘酒を愉しむ << 6/12 (水)

料理長 白井大輔が腕をふるう季節の会席と養五郷 西宮郷で創業360余年の辰馬本家の銘酒を愉しむ - 味わい、学ぶ、愉しむ - 食のコーディネート企画。  
「入舟と白鹿の夕べ」 ¥20,000  
(お話し) 17:30～18:00 (食事) 18:00～20:00  
**One Harmony 会員優待料金⇒ ¥19,000**  
※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

〈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 6/12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

6月7日は創立記念日  
日頃の感謝を美食に込めて

パン

食のホテルオークラ京都に受け継がれる  
美しき味わいとおもてなしをお楽しみください。

スカイレストラン ピトレスク | 17F

多彩な風味で魅せる旬の美味しさ

和牛ロースと茄子をクラシカルなパイ包みで。閉じ込めたフォアグラの旨みを引き立てるスパイス香が秀逸な風味豊かなひと皿です。雲丹とキャビアにあわせたコンソメのジュレは、ジャガイモとポロネグのポタージュと好相性。爽やかな甘みが初夏の装いです。

- ムニユ エクラタン  
Lunch 「Menu Éclatant」 ¥8,000
- ムニユ アギュスタシオン  
「Menu Dégustation」 ¥13,000
- ムニユ サヴール  
Dinner 「Menu Saveur」 ¥16,000
- ムニユ ピトレスク  
「Menu Pittoresque」 ¥21,000

※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・祝日のみ営業

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



和牛と茄子のパイ包み焼き

Lunch Dinner 5/3 ▶ 6/30  
旬の贅沢食材をお楽しみいただく創立祭特別コース  
ムニユ アンニヴァーサール  
「Menu Anniversaire」 ¥26,000  
▼当日入会もOK!  
One Harmony 会員特別優待価格⇒ ¥22,000  
※各種割引・One Harmonyポイント対象外



6月7日は  
創立記念日

雲丹とキャビア

焼きたてパン パネッテリア オークラ | B2



- テイクアウト  
抹茶の風味にたっぷりの京丹波黒豆の甘さがマッチ  
①「抹茶と京丹波黒豆のマーブルブレッド」  
1本 ¥1,200 (税込)  
1/2本 ¥650 (税込)  
2スライス ¥450 (税込)
- 出汁が香るしっとり生地が絶品  
具材たっぷりのおやき風  
②「おじゃこと青菜」 ¥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

バー チップンデール | 2F

創立祭を飾るシャンパンカクテルフェア

- 袖子の香りと、口あたりの良い軽やかな泡立ち  
①「ときめき」  
常盤色が美しい、抹茶が薫る季節の味わい
- ②「エバー・ブルーム」  
甘く爽やかなりんごの風味魅惑的な一杯
- ③「ラビアンローズ」  
チェリーとグレープフルーツのすっきりとした飲み口
- ④「アンジェリケ」

各 ¥2,200

〈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 ※カバチャージ1名様¥440 (税込)

〈お問い合わせ〉内線1270) Phone: (075)254-2541

2024年注目のテーマ  
紫式部

紫式部に着想を得た商品を販売いたします

カフェ レックコート  
宮中の歌会や雅楽の音色に思いめぐらせて。  
①スイーツプレート「宮中の調べ」 ¥3,200  
想い人を待つ、月夜の庭園をイメージ。思い思いの情景を愉しむスイーツ。  
②琥珀糖とクッキー「月夜に想う」 ¥2,000 (税込)

パネッテリア オークラ  
紫式部が愛した“花”型パンの第3弾。アンチョビやオリーブの塩味が調和。  
③「五月晴れ ～可憐に咲く～」 ¥260 (税込)

直営レストラン・バー ※一部販売のない店舗もございます

- ④ 初夏を代表する紫陽花をイメージ。カクテル「四葩(よひら)」 ¥1,600
- ⑤ 緑が眩しい“花”のあふれる季節。モクテル「新緑」 ¥1,000



## 渋谷栄一にスポットをあてたスイーツ&洋食

ゆかりの地「富岡製糸場」にちなみ、蚕や繭、生糸などをイメージしたスイーツは、オレンジとバナナのパルフェをベースにバナナのカダイフ揚げなどをトッピング。渋谷栄一の好物やご当地野菜でつくるスパゲティは、懐かしい味わいに仕立てたトマトソース味で。このほか、期間限定販売の復刻版チーズケーキなどもご用意しております。



紬 ～つむぎ～



ネギベーゼ



国産牛ロースのグリエ



復刻版チーズケーキ

創立  
67  
年  
記念  
日

～ ゆかり人 渋谷栄一 ～

富岡製糸場世界遺産登録10周年記念デザート  
「紬 ～つむぎ～」 ¥2,400

セットメニュー  
文明開化 懐かしの洋食シリーズ  
ネギとナスの和風トマトスパゲティ「ネギベーゼ」 ¥3,500

「生ハムシーザーサラダ」 ¥1,800

セットメニュー  
「国産牛ロースのグリエ」 ¥6,500

テイクアウト  
「復刻版チーズケーキ」直径約12cm ¥1,500(税込)

※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

## ホテル創立記念を祝う和洋の美食がずらり

「創立祭フェアbuffet」には、小タコのマリネやカツオのたたき、鶏もも肉と新じゃがのレモンローストのほか、渋谷栄一にちなんだメニューも。牛鍋や冷やし汁うどん、オムライス、ハヤシソース、出身地である埼玉県郷土料理ゼリーフライやえびしもぜひ。土・日・祝日限定で提供のパフェコーナーもオリジナルのトッピングでお楽しみください。



※メニューは予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

～ ゆかり人 渋谷栄一 ～

創立祭 「創立祭フェアbuffet」

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

「母の日」「父の日」など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。

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

「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
	平日	土・日・祝日	
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 / 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

～ ゆかり人 渋谷栄一 ～

幕末から明治維新を生き、ホテル創立にも関わった「近代日本経済の父」。1888年創業の当ホテルは西日本で唯一渋谷栄一が創立に関わったホテル会社です。歴史とともに育まれたおもてなしのこころを未来へと紡いでまいります。

渋谷栄一伝記資料より



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15%を含みます。※写真・イラストはすべてイメージです。※5月7日(火)から6月30日(日)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