

Delicious Days

Since
1888

ホテルオークラ京都 デリシャスデイズ 2025.5/7 Wed. - 6/30 Mon.

ずっと愛される美味しさ
エレガントなスイーツ時間



創
立
6
7
は
記
念
日

こだわりのプリン ア・ラ・モード

カフェ レックコート | 1F

美山の平飼卵、美山の牛乳、宇治抹茶など、京都府産の材料にこだわったプリンが主役の「プリン ア・ラ・モード」は、色とりどりのフルーツと一緒に楽しみください。「ミックスフライ」は、海老、帆立、白身魚、大葉を巻いたササミの4種。タルタルソースとトマト麴のソースを添えてどうぞ。

- 創立祭** 懐かしの洋食シリーズ
セットメニュー 「ミックスフライ」
2種のタルタルソース添え ¥3,800
抹茶とカスタードの2種類から選べる
「こだわりのプリン ア・ラ・モード」各 ¥2,800
※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。
- テイクアウト** 「復刻版チーズケーキ」
直径約12cm ¥1,500(税込)

〈営業時間〉10:00～20:00 (L.O.) ※10:00～11:00は限定メニュー

〈お問い合わせ〉内線1140) Phone : (075)254-2517



ミックスフライ



復刻版チーズケーキ

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/



毛蟹とガスパチョ キャビア添え



七谷鴨 ソース・ルアナーズ



蟹と初夏野菜のラヴィオリ

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

※金～日・祝日のみ営業

〈ご予約・お問い合わせ〉内線2705) Phone : (075)254-2535

スカイレストラン ビトレスク | 17F

初夏の香りを堪能するスペシャリテ

旬を迎えたトマトと野菜のガスパチョに毛蟹を取り合わせたひと皿は、毛蟹の濃厚な旨みがみずみずしい味わいに深みを与えています。絶妙な火入れがなされた七谷鴨は、合鴨の美味しさを凝縮したクラシックな赤ワインソースで。蟹と初夏野菜が爽やかなハーモニーを醸すラヴィオリは、クリアなトマトスープとともにおいしくみください。

Lunch	ムニュー エクラタン 「Menu Éclatant」	¥8,000
	ムニュー デグスタシオン 「Menu Dégustation」	¥13,000
Dinner	ムニュー サヴール 「Menu Saveur」	¥16,000
	ムニュー ピットレスク 「Menu Pittoresque」	¥21,000

5/31まで	旬の食材を使用したシェフのスペシャリテ ムニュー プレストージュ 「Menu Prestige」	¥26,000
6/1・6/29	贅沢食材を楽しむ創立祭特別コース ムニュー アニヴェルセル 「Menu d'anniversaire」	¥26,000
早期WEB予約特別価格 ¥22,000 ※ご利用日3週間前までのご予約が対象 ※各種割引対象外		

※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・スマートフォン・カジュアルを採用しております。
スウェット、短パン、サンダルなど服装での来店はお断りいたします。

中国料理 桃李 | B1

高級食材を輝かせる巧みな技

料理長渾身のコース「麒麟」では、「海老のマヨネーズソース和え マンゴー風味」や「牛フィレ肉のステーキ 黒胡椒ソース」など、上質な食材と現代的なセンスを取り合わせた至福の逸品を。また、あまりにも美味しそうな響りに修行僧ですらお寺の界を飛び越えてくるという逸話を持つ「佛跳牆」を桃李風に仕上げた「ぶっとびスープ」もぜひ。

Lunch	約40種類の本格中国料理を堪能 「ランチオーダーバイキング」 大人 ¥6,000 お子様 ¥3,000
	平日限定 定番メニューをはじめ約25種類が愉しめる 「ランチオーダーバイキング ライトプラン」 大人 ¥5,000 お子様 ¥2,500 ※2名様より承ります ※お子様料金は4歳～小学6年生
Dinner	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
	創立祭を祝う特別コース 「麒麟」 ¥17,000
	旬の食材が集う珠玉のコース 「鳳凰」 ¥21,000

※ディナーコースは、このほかに¥13,000、¥30,000もご用意します。
※上記以外にも点心や焼、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.) デイナー 17:30～20:00 (L.O.)

〈ご予約・お問い合わせ〉内線1060) Phone : (075)254-2543

創立祭

6月7日は創立記念日

感謝の想いを美食に込めて

食のホテルオークラ京都に
受け継がれる伝統と革新。
創立祭を彩る特別メニューを
ご堪能ください。



創業当時のホテル

鉄板焼 ときわ | 17F

贅沢に味わう米沢牛と豪華な海の幸

「創立祭特別コース」には、旬の初夏のタタキや梅バターソースでいただく活オマール海老の鉄板焼など、豪華かつ初夏を彩るメニューが揃います。また人気の銘柄牛・米沢牛は、リブローズの焼きしやぶロールとお好みの焼き加減で仕上げるステーキで。赤身と脂のバランスが良く、旨みの濃い肉質をご堪能ください。

創立祭	〈米沢牛使用〉 「創立祭特別コース」	¥28,000
	One Harmony 会員優待価格 ¥24,000 ※当日入会可 ※各種割引対象外	
Lunch	〈国産牛使用〉 ^{ときわ} 「常盤ランチ」	¥8,000
	〈国産牛使用〉「美食彩ランチ」	¥13,000
	〈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

5/29・6/29は「肉の日プレミアム」詳しくは公式サイトで



- 毎月2日は「食パンの日」食パン2種類が20%OFF
- 毎月12日は「パンの日」人気商品3種類が20%OFF

バー チップンデール | 2F

メロンをふんだんに使った初夏の贅沢カクテル

①	②	③	赤肉メロンの芳醇な甘み際立つ スムージーのような口当たり ①「アンバーシェイク」 青肉メロンにブランドーと シャンパンを合わせた贅沢で さっぱりとした味わい ②「エメラルド」
			各 ¥2,400

〈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



創立祭特別コース

〈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

焼きたてパン パネッテリア オークラ | B2

もっちり生地で包んだチキンとねぎ、梅の取り合わせが絶妙な一品や、バジル風味が食欲そそる新作パンが登場。シナモンクリームをプリオッシュ生地で巻き込み焼き上げた「カネル」を復刻販売いたします。

タイクワト	①「平焼き大葉チキン」	¥300 (税込)
	②「ベーコンポテトのジェノベーゼ」	¥300 (税込)
創立祭	③「カネル」	¥420 (税込)

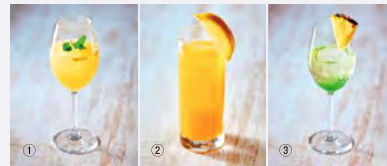
〈営業時間〉10:00～18:00

※パネッテリア オークラでは、サービス料はいたっておりません

〈お問い合わせ〉内線1071) Phone : (075)254-2545

ホテルオークラ京都

モクテルEXPO



命の輝きと未来への希望の光をイメージ

- ①「煌」
自然の恵みに感謝し、豊かな恵み表現
- ②「恵み ～Megumi～」
人々が輝く明るい世界を思い描いて
- ③「ひかり」
各 ¥1,300

世界の注目が
集まる2025年。
ホテルオークラ京都では
モクテルEXPOを開催!

アラカルト

ふかのひれや干し鮎、肩胛骨、金華ハムなどの
高級食材をじっくり蒸し上げました
「山海の珍味 極上蒸しスープ ～ぶっとびスープ～」 ¥9,800

※5日前までの要予約

世代を超えて愛される洋食メニューを存分に

シーフードマカロニグラタン、ハンバーグステーキ、ローストビーフなどクラシックなホテル洋食が並ぶ「創立祭フェアブッフェ」。シェフが目の前で仕上げるナポリタン、牛肉の鉄板焼きはできたての美味しさをご提供。そのほか、カブレーゼや鯛のカルパッチョなどの前菜も集います。

創立祭 「創立祭フェアブッフェ」

		大人	小学生	幼児(1歳~)
ランチ	平日	¥5,500	¥2,800	¥1,400
	土・日・祝日	¥6,000		
ディナー	土・日・祝日	¥8,500	¥4,200	¥2,100

「パーティープラン」10種類以上のフリードリンク付き

		大人1名様	プラン利用
ランチ	平日	¥9,000	→ ¥7,000
	土・日・祝日	¥9,500	→ ¥7,500
ディナー	土・日・祝日	¥12,000	→ ¥10,000

※大人4名様以上、グループ統一のご注文にて ※90分制 ※各種割引対象外

〈営業時間〉ラン チ 平日 11:30~13:30 (L.O.)

土・日・祝日 11:30~13:00 / 13:30~15:00

ディナー 土・日・祝日 17:30~19:30 (L.O.)

※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



ハンバーグステーキ デミグラスソース



スパゲティーナポリタン



前菜各種



シーフードマカロニグラタン



ローストビーフ(土・日・祝日のみ)



創立祭特別会席「八坂」より 穴子葛打ちの御椀、琵琶湖産小鮎の塩焼



入舟膳

One Harmony 会員 平日限定メニュー

ご昼食 「入舟膳」 ¥6,500

いちのふね
会 席 「一之舟」
ワンドリンク付き ¥13,000

※当日入会でも提供可 ※各種割引対象外

京料理 入舟 | 6F

京の初夏の香りを器に映す逸品

創立祭特別会席「八坂」の逸品にたおやかに香るお料理をご用意しました。夢おろしを添えた小鮎の塩焼は、ほろ苦さと酸味が初夏にふさわしい味わい。ふわりと柔らかな口あたりの穴子の葛打ち、新牛蒡の滋味と梅肉が爽やかな余韻を残す御椀など、旬の食材が醸す美味をお愉しみください。季節の味を盛り込んだお値打ちな「入舟膳」や会席「一之舟」もぜひ。

ご昼食 「入舟弁当」 ¥8,000

「四季会席」 ¥10,000

※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

創立祭 贅沢な食材を揃えた創立祭特別会席
「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.)

※月曜休業 ※6/4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

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(水)から6月30日(月)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・ご利用時にご確認ください。 ※仕入れの都合などにより、内容を変更する場合がございます。 ※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