

Delicious Days

Since
1888

ホテルオークラ京都 デリシャスデイズ 2025.7/1 Tue. - 8/31 Sun.

鉄板上のライブに胸が高鳴る
真夏の京の特等席

鉄板焼 ときわ | 17F

「ビーフフェアコース」の主役には豊潤で深い味わいの宮崎牛をご用意。コースの始まりは車海老と汲み上げ湯葉を旬の夏野菜とともに味わう冷たい前菜から。青柚子の爽やかな香りで仕上げた鮎と鰻の鉄板焼に、熟成和牛で巻いて焼き上げるフォアグラロールなど、贅沢な素材をふんだんに盛り込んだ心躍る内容です。

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

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

※8/16のディナーは特別営業

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



〈宮崎牛使用〉
「ビーフフェアコース」 ¥28,000

Beer
FAIR



生ビールを
特別価格で
ご提供

3杯ご注文で
お土産付き!

※お土産はなくなり次第終了

詳しくは公式サイトで

7/29・8/29は
「肉の日プレミアム」

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

京の夏を彩る逸品づくし

シャリッ、シャリッ、シャリッ。熟練の包丁技が生むリズムカルな骨切りの音は、京の夏の風物詩。「入舟弁当」の中には、鰻のお寿司や酒煮、鬼灯の中には鰻の子玉がも。ひんやりめらかなとうもろこし豆腐や万願寺とうがらしの焼き浸し、新生姜御飯など、季節の味で京の夏を心ゆくまでお楽しみください。

ご昼食 平日限定	「入舟膳」	¥6,500
	※7/17は除く ※各種割引対象外	
	「入舟弁当」	¥8,000
	「四季会席」	¥10,000
会席 平日限定	「一之舟」 ワンドリンク付き	¥13,000
	※One Harmony 会員限定 ※各種割引対象外	
	「高雄」	¥15,000
	「入舟会席」	¥20,000
	夏の味覚・鰻を取り入れた特別会席 「八坂」	¥25,000
	※「八坂」は前日までご予約ください	



入舟弁当

〈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 (祝日は営業) ※7/8、8/16のご夕食は特別営業

〈ご予約・お問い合わせ〉内線1601) Phone: (075)254-2537

いつにも増して活気づく真夏の京都
洗練の美味でおもてなし

トップラウンジ オリゾンテ | 17F

パワフル&スパイシーな料理で元気をチャージ!

ラム肉のコンフィやタンドリーチキン、ローストポーク、今が旬の鰻に鰻、イカは九条ねぎと合わせてガーリックソテーに。土・日・祝日とお盆にはローストビーフが登場。美味しくてスタミナがつくメニューを揃えました。

「スパイシー&スタミナ料理フェアブッフェ」

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

「ビアパーティープラン」

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

		大人1名様	プラン利用
ランチ	平日	¥9,000	→ ¥7,000
	土・日・祝日 お盆	¥9,500	→ ¥7,500
ディナー	平日	¥12,000	→ ¥10,000
	土・日・祝日 お盆	¥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
※8/16のディナーは対象外

〈営業時間〉ラン チ 平日 11:30～13:30 (L.O.)

土・日・祝日、お盆 11:30～13:00 / 13:30～15:00

ディナー 土・日・祝日、お盆 17:30～19:30 (L.O.)

※8/9～17はお盆特別営業 ※8/16のディナーは特別営業

※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



カフェ レックコート | 1F

肉盛りプレート&遊び心あふれるスイーツ

醤油ベースの焼肉風ソースで食欲そそる味わいのサーロインステーキとスパイシーなタンドリーチキン。ボリューム満点の肉料理を盛った圧巻のひと皿が夏の元気を応援します。「京の夏祭りプレート」は、金魚すくい、たこ焼き、ヨーヨーなど夏祭りの風景そのままの賑やかな装い。思わず笑みがこぼれる可愛さです。

セブメニュー	ボリュームたっぷり スタミナチャージ 「サーロインステーキ焼肉風& タンドリーチキン」	¥4,500
--------	---	--------

「国産牛ロースの網焼き レモンてりやきソース」	¥6,800
----------------------------	--------

「京の夏祭りプレート 2025」	¥3,300
------------------	--------

※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 祇園祭や五山送り火をデザイン 「デザインクッキー」	10枚入り ¥900 (税込)
--	-----------------

「京のロールケーキ ～ほうじ茶と抹茶～」	¥2,300 (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

盛夏の京都に涼を呼ぶ逸品や
暑さを吹き飛ばすスタミナ料理など
夏を愉しむ美食の数々を
ご堪能ください。



バー チップンデール | 2F

夏の宵は涼を呼ぶカクテルで乾杯!



甘いマンゴーと爽やかなミントのコラボレーション ①「マンゴーモヒート」	¥1,800
--	--------

桃の香りふよふか、シュワッと弾ける爽快感 ②「白桃スプリッツァー」	¥1,900
--------------------------------------	--------

フレッシュな真夏の果実の美味しさそのままに ③「スイカのソルティードッグ」	¥1,900
--	--------

夏の思い出がよみがえるマリンブルーのカクテル ④「ラムネブルーハワイ」	¥1,700
--	--------

〈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.) ※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

焼きたてパン パネッテリア オークラ | B2



夏の新作は、太陽の恵み
甘酸っぱいレモンと京野菜

- テイクアウト
- ①「レモンクリームチーズ」 ¥300 (税込)
 - ②「京野菜のカボナータ」 ¥320 (税込)

- 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

ホテルオークラ京都
モクテルEXPO

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!



サーロインステーキ焼肉風&タンドリーチキン

京の夏祭りプレート 2025

夏限定の贅に酔う口福なるひとときを

人気のコース「鳳凰」でお愉しみいただけるのは、希少な青殻のふかのひれや、葱と生姜の香り鮮烈なふつくらとした肉厚の鮑の蒸籠蒸しなど。夏のスペシャル「涼麺」は、鰻を加えた具だくさんの「五目」と「和牛しゃぶしゃぶ」の2種をご用意。酸味のきいたさっぱり系の醤油ダレと濃厚な風味の胡麻ダレ、お好みの組み合わせで。

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

※2名様より承ります ※お子様料金は4歳～小学4年生

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 「麒麟」 ¥17,000

「鳳凰」 ¥21,000

※ディナーコースは、このほかに¥13,000、¥30,000もございます
※上記以外に点心や麵、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

Lunch 「桃李涼麺セット」
(五目 または 和牛しゃぶしゃぶ)
飲茶・中国ちまき・デザート付き
各 ¥4,500 ※単品 ¥4,000

桃李涼麺

スカイレストラン ピトレスク | 17F

涼やかに軽やかに、夏がきらめくひと皿

メバチマグロの網焼きと賀茂なすに、キューブ状に刻んだトマトやレモンを加えたソースを合わせて軽やかなひと皿に。夏野菜の煮込みや「トウモロコシのロワイヤル」も、さっぱりと夏向きの味うちに仕上げました。

Lunch ムニュー エクラタン
「Menu Éclatant」 ¥8,000

ムニュー デギュスタシオン
「Menu Dégustation」 ¥13,000

Dinner ムニュー サヴール
「Menu Saveur」 ¥16,000

ムニュー ピトレスク
「Menu Pittoresque」 ¥21,000

Chef's Special

旬の食材を使用したシェフのスペシャルティ

ムニュー プレステージ
「Menu Prestige」 ¥26,000

※7月と8月でメニュー内容が変わります

お値打ちなWEB予約特典 ▶ 詳しくは公式サイトで

※上記コース以外にアラカルトもご用意しております
※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.)

※金～日・祝日のみ営業 ※7/17・24、8/13・14は営業

※8/16のディナーは特別営業

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

メバチマグロと賀茂なす ソース・ヴィエルジュ

ラタトゥイユ ポーチドエッグ

トウモロコシのロワイヤル 鮑とボルチーニ

