

Delicious Days

Since
1888

ホテルオークラ京都 デリシャスデイズ 2025.11/1 Sat. - 12/30 Tue.



甘鯛酒蒸しと蕪の御椀

晩秋から冬へ
伝統の技が紡ぐ料理で
深まる季節を
味わい尽くす

京料理 入舟 | 6F

御椀の主演は、ふっくらとした身の甘鯛と旬の蕪、大黒しめじ。澄んだ出汁の味わいに重なる柚子の香りが、深まりゆく季節を感じさせてくれます。焚合せは、この時季に旨みを増す、むっちりとした海老芋と炭火焼きの黒毛和牛フィレをご用意。伝統の技に新味を加えた「入舟」ならではの会席料理をご堪能ください。

〈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) ※12/4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

ご昼食	「入舟弁当」	¥8,000
	「四季会席」	¥10,000
会席	「一之舟」	¥13,000
	ワンドリンク付き	※One Harmony 会員・ご宿泊者限定 ※各種割引対象外
	「高雄」	¥15,000
	「入舟会席」	¥20,000
	「八坂」	¥25,000
		※「八坂」の当日のご予約はお問い合わせください

旬の京料理と銘酒を愉しむ

「味わい・学ぶ・愉しむ」
食のコーディネート企画

入舟と灘の銘酒
「白鹿」・「白鷹」の夕べ

12/4 (木) ※ご予約制

講話 17:30~18:00

食事 18:00~20:00

詳しくは公式サイトで

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/

1926年に始まった昭和 今年も

昭和100年

古き良き時代から紡がれる「伝統」と未来へ向かう「革新」をホテルオークラ京都でご体感ください。

レストラン大感謝祭 年末抽選会 11/1▶12/25

日頃のご愛顧に感謝を込めて 詳しくは公式サイトで



和牛フィレ肉のパイ包み焼き ウェリントン風
トリュフ香るソースとともに



ズワイ蟹のジュレ アボカド カリフラワー
グラニースミス



ぐじのバリバリポワレ
ぐじの旨味のエッセンス 柚子の香り

11月は伝統的なクラシックメニュー、
12月は現代革新的なモデルヌメニューを
お楽しみください

ムニユ プレステージ
「Menu Prestige」 ¥26,000

One Harmony 会員・ご宿泊者優待
昭和の日数22,660日にちなみ ¥22,660
※各種割引対象外

スカイレストラン ピトレスク | 17F

皿の上に描くクラシックとモデルヌ

11月は、「ピトレスク」に受け継がれる伝統のコンソメスープや和牛フィレ肉のパイ包み焼きなど古典的な料理をメインに。12月はズワイ蟹と青リンゴを合わせた一品や、発酵食や和の要素を融合させたビジュアルも現代的なコース。月替りで、伝統と革新、新旧それぞれの魅力の食べ比べをどうぞ。

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

※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・祝日と12/22～25のみ営業

※12/20～25はクリスマス特別営業

〈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

あの味、この味で昭和に思いを馳せて

ミートソーススパゲティに蟹クリームコロッケ、チキンのクリームシチューに肉じゃが、カレーライスなど、古き良き昭和の食卓を再現したような懐かしの料理が勢揃い。また土・日・祝日には、ノスタルジックな遊びをお子様に体験していただけるイベントも開催。ご家族で賑やかにのお楽しみください。

「忘年会プラン」
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	¥9,500 →	¥7,500
ディナー	土・日・祝日、 12/29・30	¥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
※12/20～25のディナーは除く

〈営業時間〉ラン チ 平日 11:30～13:30 (L.O.)

土・日・祝日、12/29・30 11:30～13:00 / 13:30～15:00

ディナー 土・日・祝日、12/29・30 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

※12/20～25のディナーはクリスマス特別営業

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



		大人	小学生	幼児(4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、 12/29・30	¥8,500	¥4,200	¥2,100

「懐かしの遊びイベント」

昭和を感じる懐かしの遊びに
チャレンジして駄菓子をもらおう!

※土・日・祝日限定
※小学生以下のお子様対象



アラカルト 「上海蟹の姿蒸し」
数量限定 または 紹興酒漬け
1杯 ¥5,500～
※入荷状況により価格が変わりますので、詳しくは
お問い合わせください



Bプラン「故宮」



タラバ蟹のセイロ蒸し 葱生姜風味

「瑞亀」 ¥30,000
昭和の日数22,660日にちなみ、毎週木曜日は
¥22,660 ※各種割引対象外

平日限定 忘・新年会プラン

フリードリンクと個室料込みのお値打ちな
プラン 各種お集まりにぜひ!

Aプラン「万里」 ¥13,000

Bプラン「故宮」 ¥16,000

2週間前までのご予約で
スパークリングワイン付きに

※5名様より承ります ※各種割引対象外 ※12/29～31は除く

中国料理 桃李 | B1

“今だけ”の旬食材で心に響く感動体験を

「瑞亀」には、「蟹の王様」ともいわれるタラバ蟹のセイロ蒸しが登場。ふっくら肉厚の蟹身を頬張る幸せをご体感ください。この
時季にしか味わえない上海蟹はアラカルトでご用意。濃厚な蟹
味噌や凝縮した旨味を、姿蒸しまたは紹興酒漬けでどうぞ。冬の
宴には、北京ダックや土鍋仕立ての麻婆豆腐が愉しめる飲み
放題付きプラン「故宮」をぜひ。

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 ※2名様より承ります ※お子様は4歳～小学6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	「彩龍」 ¥13,000
	「麒麟」 ¥17,000
	「鳳凰」 ¥21,000

※上記以外に点心や麺、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

カフェ レックコート | 1F

タイムスリップ気分で懐かしの洋食を

レトロなクリームソーダをパフェ仕立てに。メロン味のソーダ
ゼリーとアイスの上には真っ赤なサクランボを飾って。マカロニ
グラタン、コロッケ、チキンライスが一皿にのったバラエティ
プレートは、まるで“大人のお子様ランチ”。懐かしさを感じる
バタークリームのロールケーキやレモンパイは手土産にもぜひ。

昭和に流行したメニューが集合

①「なつかしバラエティプレート」 ¥4,200

②「クリームソーダパフェ」 ¥2,400

③「プラリネバターロール」 ¥2,300

「伝統のレモンパイ」 ¥780

Christmas Cake & Delicatessen

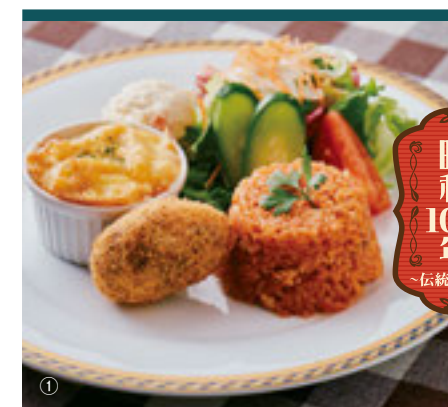
聖夜の食卓を華やかに彩るケーキやローストビーフ、
オードブルなどもご用意しております

予約販売 12/13(土)～25(木) 詳しくは公式サイトで

※クリスマスケーキは12/20～25に店頭でも販売いたします

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

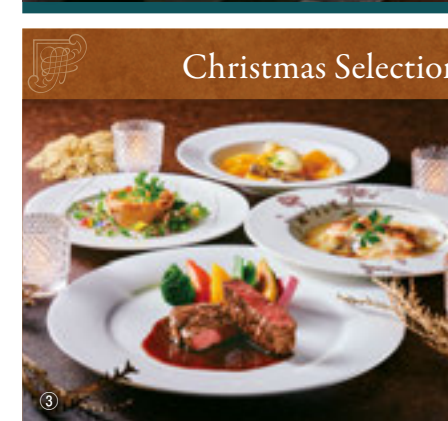
〈お問い合わせ: 内線1140〉 Phone : (075)254-2517



①



②



③



④

Christmas Selection 2025 12/1▶12/25

クリスマス仕様の特別コース
サンニユイ
③「Saint Nuit」 ¥7,800

クリスマスモチーフのスイーツセット
ジョワイユ ノエル
④「Joyeux Noël」 ¥3,200



Lunch Dinner

〈近江牛使用〉
「昭和懐古〜ノスタルジア〜」¥28,000



鉄板焼 ときわ | 17F

和の趣を添えて魅せる鉄板焼

お造りの3種盛り合わせに、山椒香る牛肉の味噌煮込み、鉄板で焼き上げたイセエビで仕立てる蕪蒸しなど、和のエッセンスを取り入れたコースが昭和の香りを演出。イセエビの頭は、鉄板焼またはお味噌汁、お好みの調理法をお選びください。

Lunch	〈国産牛使用〉「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〉「鞍馬」	¥16,000
	〈黒毛和牛使用〉「嵐山」	¥21,000
	〈近江牛使用〉「清滝」	¥34,000

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

※12/20〜25はクリスマス特別営業

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



昭和の時代から受け継がれるガーリックライス、にんにく醤油、にんにくチップなど伝統の味をお愉しみください



焼きたてパン パネッテリア オークラ | B2

生地&クリームもダブル黒糖のコッペパンが登場

テイクアウト

①「フランボワーズスイス」	¥300
②「ケーキサレ」	¥650
③「昔なつかし黒糖コッペ」	¥240

■ 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す

〈お問い合わせ〉内線1071 Phone: (075)254-2545

バー チップンデール | 2F

季節を映すフルーツをカクテルに

辛口ジンジャールでキリッと際立つ柚子の香り

①「柚子モスコミュール」 ¥1,800

フレッシュな柚子の魅力をそのままに

②「柚子ジントニック」 ¥1,800

フレッシュな苺と爽やかなミントのマリアージュ

③「苺モヒート」 ¥1,800

ほのかにチョコが薫る甘くとろけるデザートカクテル

④「苺アレキサンダー」 ¥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.) ※カバチャージ 1名様¥440(消費税込)

〈お問い合わせ〉内線1270 Phone: (075)254-2541

2026年 ホテルオークラ京都

おせち料理

ご予約
承り中



早期予約特典は
11/10お申し込み分まで

詳しくは公式サイトで

One Harmony
入会金・年会費無料の会員プログラム



※表示金額は消費税10%とサービス料15%を、テイクアウト商品の表示金額は消費税8%を含みます。※写真・イラストはすべてイメージです。※11月1日(土)から12月30日(火)までのご案内です。※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帯(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

