

# Delicious Days

Since  
1888

ホテルオークラ京都 デリシャステイズ 2026.3/1 Sun.-4/30 Thu.



ベリーのカットケーキ

ベリーツパフェ



Very Berrys



ベリーツ絹ロール

## カフェ レックコート | 1F 真っ赤な色に心ときめくベリーツ祭開催中!

大分県のブランドいちご「ベリーツ」をふんだんに盛り込んだパフェやケーキが勢揃い。プリュレやミルフィーユなど、ベリーツづくしのスイーツプレートで春の味覚をご堪能ください。季節の Pasta は、春野菜とアサリたっぷりのボンゴレが登場。白ワイン風味のピアンコ or トマトソースのロzzo を選べます。

〈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

ベリーベリーツ	「Very Berrys」	コーヒー/紅茶付き	¥3,500
	「ベリーツパフェ」		¥2,500
テイクアウト	「ベリーツ絹ロール」		¥2,500
	「ベリーのカットケーキ」	各種	¥780

「春野菜とアサリたっぷり  
ボンゴレパスタ」  
セット ¥3,800



4月よりスタート 毎月8日は「ホールケーキの日」 毎月19日は「シュークリームの日」

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/



ロワール産ホワイトアスパラガスと和牛ソース・フォワイヨ



山菜をファルスした鯛  
ロワール地方の香りで

フランス地域めぐりフェア  
料理とワインでめぐるフランス

● 第1弾はロワール地方

Lunch ¥13,000 Dinner ¥26,000

- 5月・6月 アルザス
- 7月・8月 シャンパーニュ
- 9月・10月 ブルゴーニュ
- 11月・12月 ボルドー
- 1月・2月 ローズ



スカイレストラン ピトレスク | 17F

フランスの郷土料理をワインと

フランスを代表するワインの銘醸地をテーマに、各地の郷土料理をイメージしたコースを季節替わりでご提供します。第1弾は、赤、白、ロゼとバラエティ豊かなワインの生産地として知られるロワール地方。春の訪れを告げるホワイトアスパラガスと和牛の一皿や、酸味やほろ苦さに春を感じる山菜と鯛の料理、木の芽の香りを添えた鯛の赤ワイン煮込みなど、ロワールのフレッシュで軽快なワインとのリアージュをお楽しみください。

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

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

ムニユ ピトレスク  
「Menu Pittoresque」 ¥21,000

※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ご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2701) Phone: (075)254-2535

京料理 入舟 | 6F

華やぎの春に麗しき京料理を

お昼の「花見弁当」は、桜麩が彩りを添える筍と鯛の子の焚合せや山菜の天ぶら、桜寿司など、春の味覚をふんだんに盛り込み、見目も麗しく仕上がりました。花見会席「八坂」には、黒毛和牛と筍の焚合せをご用意。サツと火を通した肉は、箸でほろりとくずれる柔らかさ。ロドけの良い黒毛和牛の脂の甘みに筍の小気味よい歯ざわり、落のほろ苦さが重なる春らしい逸品です。

ご昼食 「花見弁当」 ¥8,000

「四季会席」 ¥10,000

会席 「一之舟」 ¥13,000  
※各種割引対象外

「高雄」 ¥15,000

「入舟会席」 ¥20,000

花見会席「八坂」 ¥25,000  
※「八坂」の当日のご利用はお問い合わせください



花見弁当



黒毛和牛と筍の焚合せ

〈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)

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

トップラウンジ オリゾンテ | 17F

旬の味わいに心も躍る春色ブッフェ

みずみずしい春キャベツとしらすの Pasta やアサリと筍の炊き込み御飯など、春の味覚をふんだんに取り入れた逸品がずらり。潮の香り爽やかな鯛の海藻蒸しは、桜の花びらを散らしたクリームソースで。爛漫の春を目でも舌でも存分に!

〈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する場合がございます

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

「春爛漫ブッフェ」

		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	¥8,500	¥4,200	¥2,100

「歓送迎会プラン」

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 通常	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



WEB  
予約限定

京都市民・滋賀県民  
& 企業応援割引

京都市・滋賀県内にお住まいの方  
および企業にお勤めの方対象  
大人料金から20%OFF!  
詳しくは公式サイトで

※各種割引併用不可  
※公式サイトから対象プランを要予約  
※証明書を当日ご提示ください

旬の恵が彩る

春

の美食を召し上がられ

心も躍るうらかな季節の到来、  
各レストランでは、爛漫の春にふさわしい  
華やかなメニューを揃えて  
みなさまのお越しをお待ちしています。



〈全国銘柄和牛めぐりフェア〉  
「仙台牛ランチ」 ¥17,000  
「仙台牛コース」 ¥28,000



鉄板焼 ときわ | 17F

宮城県が誇る「仙台牛」を贅沢に

米どころ・宮城のきれいな水で育てられた仙台牛は、柔らかな口当たりとまろやかな風味、豊かな霜降りが特徴。A5ランクの仙台牛をメインに、筍や蛸烏賊、桜風味のソースでいただく活オマール海老など、春の香りをご堪能ください。

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

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

3/29 4/29 は「肉の日プレミアム」  
詳しくは公式サイトで

〈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

王道の中国料理を春の装いで

肉厚の京のもち豚を主役に、春筍や菜の花、春キャベツなど春野菜をふんだんに盛り込んだホイコーローは季節感たっぷり。ジュワッと響く音も食欲そそる五目おこげもおすすめ。5月からの創立祭では、北京ダックやふかのひれの姿煮込みなど豪華な料理を集めたコースが登場予定。お値打ちな前売券もぜひ。



春野菜と京のもち豚のホイコーロー



五目おこげ



～桃李 多謝の宴～  
5/7 ▶ 6/30

ふかのひれ、北京ダック、牛フィレ肉など豪華食材を使った桃李自慢の美食の数々をご堪能ください

「麒麟」 通常 ¥17,000

前売券特別価格 ¥13,000

※各種割引対象外

前売券販売期間 3/1 ▶ 5/6

**Lunch** 「ランチオーダーバイキング」  
大人 ¥6,000 お子様(4歳～小学生) ¥3,000

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** 「彩龍」 ¥13,000

「麒麟」 ¥17,000

「鳳凰」 ¥21,000

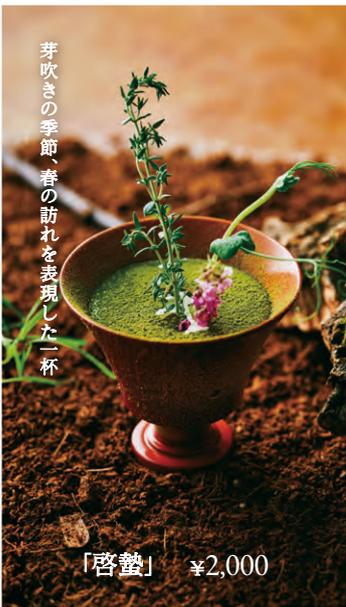
「瑞亀」 ¥30,000

※コース、ランチオーダーバイキングは2名様より承ります  
※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

カクテルで味わう日本の二十四節気



芽吹き  
の季節、春の訪れを表現した一杯

「啓蟄」 ¥2,000



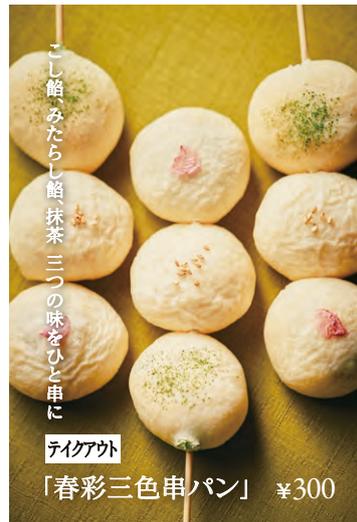
爽やかな桜の香り弾けるドライな春色カクテル

「清明」 ¥1,800

〈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.) ※カバーチャージ 1名様¥440(消費税込)

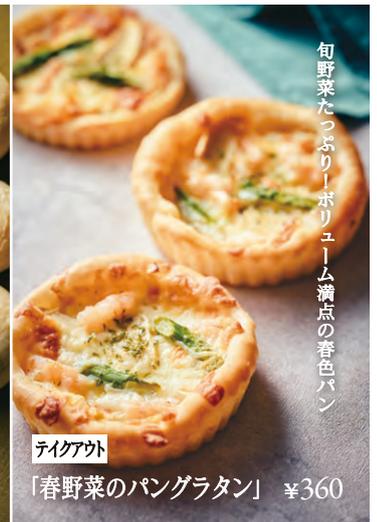
〈お問い合わせ〉内線1270 Phone : (075)254-2541

お花見やアウトドアにも似合う春の新作パン



こし餡みたらし餡抹茶 三つの味をひと串に

テイクアウト  
「春彩三色串パン」 ¥300



旬野菜たっぷりボリューム満点の春色パン

テイクアウト  
「春野菜のパングラタン」 ¥360

毎月2日は「食パンの日」 毎月12日は「パンの日」

〈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



※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。 ※3月1日(日)から4月30日(木)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(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。

