

# Delicious Days

Since  
1888

ホテルオークラ京都 デリシャスデイズ 2026.5/7 Thu. - 6/30 Tue.



鉄板のライブパフォーマンスを  
窓外の絶景とともに

**創立祭** 全国銘柄和牛めぐりフェア

<京都市産黒毛和牛使用>

「創立祭特別コース」 ¥30,000

6/1~7はメインのステーキ増量!  
フィレ 60g → 80g、サーロイン 80g → 100gに

鉄板焼 **ときわ** | 17F

主役は京都市産黒毛和牛

コースの主役は「創立祭特別コース」にふさわしい豊潤かつ上品な旨みの京都市産黒毛和牛。前菜のもも肉は昆布締めにして旨みをさらに引き出し、味噌ソースでどうぞ。ステーキでは、甘み豊かな脂ときめ細かな肉質をご堪能ください。

**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>  
「京都市産和牛ランチ」 ¥17,000

<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

**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

5/29

6/29

は「肉の日プレミアム」

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/

伝統の洋食に新しさをプラス

王道の海老、アスパラガス、肉厚のイカ、そして豚ロースのチーズ巻き。創立祭には伝統のミックスフライに、シェフ特製の発酵レモン塩や抹茶塩など新味を添えた一皿をご用意。ちよっとかためのプリンがレトロでなつかしいプリン ア・ラ・モードや抹茶を使った季節のデザート、アイスフレもぜひ。

創立祭 「昔なつかしミックスフライ」 セット ¥4,200

創立祭 「昔なつかしプリン ア・ラ・モード」  
コーヒー/紅茶付き ¥2,500

「抹茶のスフレグラッセ」  
コーヒー/紅茶付き ¥2,600

昔なつかしミックスフライ



昔なつかしプリン ア・ラ・モード



抹茶のスフレグラッセ



テイクアウト 「母の日ケーキ」 5/7~10  
「父の日ケーキ」 6/18~21 各 ¥3,600

〈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

毎月8日は「ホールケーキの日」毎月19日は「シェークリームの日」

感謝の想いを美食に込めて

7色のソースで味わうハンバーグと初夏の味覚

今年の「創立祭buffet」は、米沢牛のハンバーグ祭! プレーン、チーズ、ベジタブルの3種のハンバーグを明太クリームや照り焼きソース、ネギ塩だれなど洋多様な7種の味でお楽しみください。パンズに挟んでミニバーガーにも。シェフが目の前で仕上げずるジャガイモのニョッキや、鷹のカルパッチョ、パセリのソースを添えた豚肉の塩麹漬けなど、季節の料理がテーブルを華やかに彩ります。

創立祭 「創立祭buffet」

		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

GW特別企画 5/2~6

お子様に人気のメニューを集めたキッズコーナーが登場。小学生以下のお子様はカプセルトイにチャレンジ!



〈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



贅なる食材で仕立てる極上のコースを

北京ダックやふかのひれの姿煮込み。創立祭特別コースには人気メニューばかりを集めた極上のコースをご用意しました。5月からスタートの「桃李の晩餐」は、2日間限りの豪華でお値打ちなディナーコース。5月は「ぶつとびスープ」の異名を持つ山海の珍味の蒸しスープ、6月は肉厚のタラバ蟹のセイロ蒸しなどが登場します。

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(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

「鳳凰」 ¥21,000

「瑞亀」 ¥30,000

※コース、ランチオーダーバイキングは各種より異なります  
※上記以外に点心や粥、煎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1050 Phone: (075)254-2543

6月7日の創立記念日にちなんだ創立祭。感謝を込めた特別メニューをご用意して、皆様のお越しをお待ちしています。各店の「伝統の逸品」にもご注目ください。

風香る爽やかな季節を目でも舌でも

創立祭特別会席「八坂」のお造りは、初鰻にイカ、コチの洗ひなど旬の魚の盛り合わせ。涼やかな風を受けて進む扇形船を模した器に盛り付け、爽やかな季節にぴったりの逸品に仕上げました。お昼の「入舟弁当」には、万願寺とうがらしや丸なすなど季節の味覚をふんだんに。新生菜のご飯が食欲をそそります。

ご昼食 「入舟膳」 ¥6,500  
※平日限定 ※各種割引対象外

「入舟弁当」 ¥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

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



「八坂」よりお造り

〈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)  
※6/11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



入舟弁当

Dinner

「桃李の晩餐」 ¥18,000

※各種割引対象外

5/15-16 6/19-20

毎月2日間限定の特別コース

料理長渾身のスペシャルディナーを味わう至福のひとつ

※前日までのご予約制  
※内容が月ごとに変わります



タラバ蟹のセイロ蒸し(6月のコースより)



Lunch

「桃李涼麺セット」 6/1~8/31

(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

創立祭 ~桃李 多謝の宴~  
「麒麟」 ¥17,000

美食の街・アルザスに想いを馳せて

地域めぐり第2弾は、フォアグラの原産地としても知られるアルザス地方。口溶け濃厚なフォアグラのテリーヌを、カリッとトーストしたクグロフといただくのが本場流。6月は創立祭バージョンのコースをご用意します。

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



フォアグラのテリーヌ パッションフルーツソース クグロフ添え

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  
(アルザス地方)

- アルザス地方
- 7月・8月 シャンパーニュ地方
- 9月・10月 ブルゴーニュ地方
- 11月・12月 ボルドー地方
- 1月・2月 コート・デュ・ロース地方



カクテルで味わう日本の二十四節気

藤の花をイメージした  
甘さっぱりとした一杯

「立夏」  
¥1,800

梅雨空を吹き飛ばす  
爽快なウイスキーカクテル

「芒種」  
¥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

初夏の新作はスパイシー&爽やかな2品

パジルとカレーの  
華麗な共演

テイクアウト  
「カレージェノベーゼ」 ¥320

弾けるレモンの  
甘酸っぱい幸せ

テイクアウト  
「トルティエ シトロン」 ¥300

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

逸品の  
伝統の

受け継がれてきた  
各店のスペシャリティ

詳しくは公式サイトで



※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。※5月7日(木)から6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(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。



【公式サイト】

