

# Delicious Days

Since  
1888

ホテルオークラ京都 デリシャスデイズ 2026.7/1 Wed.- 8/31 Mon.

## 京の夏、涼を呼ぶ美食でおもてなし



冷製焚合せ

京料理 入舟 | 6F

### 確かな技が冴える夏のごちそう

特別会席「八坂」には、柚子の香り爽やかな冷製の焚合せをご用意しました。冷たいガラスの器に盛った旬のフルーツマトや冬瓜、艶やかな車海老など、彩りも鮮やか。御椀は京の夏の風物詩、鱧の葛叩き。塩焼きにした琵琶湖産の小鮎は枝豆のかき揚げとともに盛り付けました。まるで清流を泳ぐような姿が、目も舌も楽しませてくれます。旬の素材に手間をかけ、丁寧に仕上げた品々をご堪能ください。

**ご昼食** 「入舟膳」 ¥6,200

※平日限定(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** 「一之舟」 ¥13,000

※各種割引対象外

「高雄」 ¥15,000

「入舟会席」 ¥20,000

鱧を取り入れた特別会席

「八坂」 ¥25,000

※「八坂」の当日のご利用はお問い合わせください



鱧葛叩きの御椀

琵琶湖産小鮎の塩焼

〈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) ※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

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/



中国料理 桃李 | B1

さっぱりスパイシーな海の幸料理を存分に

盛夏のテーマは、さっぱり&スパイシー。四川山椒が香る海老や、辛味が効いた鱧と賀茂なすの炒めものなど、香りやスパイスをいかした海鮮メインのコース「麒麟」をお楽しみください。好評いただいている「桃李の晩餐」では、広東風焼きもの5種盛りや鮎のはるまきなど、この時だけの特別な一品も登場。

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

「桃李涼麺セット」  
五目 または 和牛しゃぶしゃぶ 各 ¥4,500

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

Dinner 「桃李の晩餐」 ¥18,000  
※各種割引対象外

7/17(金)・18(土)  
8/21(金)・22(土)

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  
※内容は月ごとに替わります



7月のコース

カフェ レックコート | 1F

週替わりで登場する特別なカレーにご注目!

カレーフェアは、ご飯にもカレーにもシーフードをたっぷり使った「焼きカレー」や、お子様でも食べられるマイルドな「バターチキンカレー」、動物性食品もグルテンも不使用の「野菜カレー」、フルーツがベースの「ホワイトカレー」と、個性ある4種が登場。スタミナ満点の「和風ローストビーフプレート」、祇園祭や五山の送り火をモチーフにした「京の夏祭りプレート」もお見逃しなく。

「和風ローストビーフプレート」 セット ¥4,300

「京の夏祭りプレート ~メロンパフェと抹茶モンブラン~」  
コーヒー/紅茶付き ¥3,200



和風ローストビーフプレート

京の夏祭りプレート

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」



焼きカレー

バターチキンカレー

野菜カレー

ホワイトカレー

焼きカレー・バターチキン・野菜・ホワイトの  
4種を週替わりで  
「週替わりカレー」 セット ¥3,900

〈営業時間〉10:00~20:00 (L.O.) ※10:00~11:30は限定メニュー

〈お問い合わせ〉内線1140) Phone: (075)254-2517

スカイレストラン ピトレスク | 17F

高貴なワインの産地、シャンパーニュ

鱧やピワマス、旬の魚はシャンパーニュ風味のソースで。ランチのメインディッシュは、本場の料理をアレンジした豚フィレ肉と豚足のクロケットをご用意。香り高くきめ細かな泡のシャンパーニュとのマリアージュをお楽しみください。

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

- 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

Lunch ¥13,000  
Dinner ¥26,000

ムニュー エクラタン  
Lunch 「Menu Éclatant」 ¥8,000  
ムニュー サザール  
Dinner 「Menu Saveur」 ¥16,000  
ムニュー ピトレスク  
「Menu Pittoresque」 ¥21,000

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

※金・土・日・祝日のみ営業 (8/10・13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



※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

豚フィレ肉のベーコン巻きロティと豚足のクロケット  
賀茂なす 丹波しめじ

バー チップエンデル | 2F

カクテルで味わう日本の二十四節気



織姫と彦星をイメージした  
2色のカクテルを1杯に  
「小暑」 ¥1,800

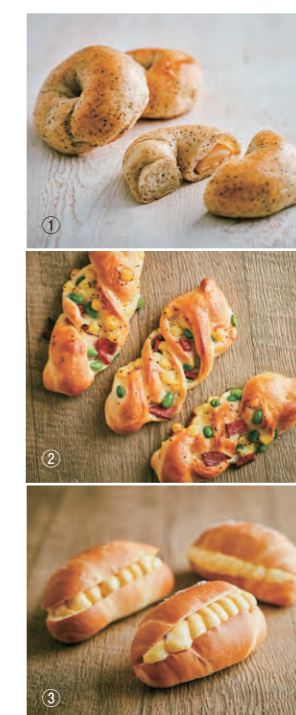
桃とほうじ茶、夏から秋へと  
移りゆく季節を表して  
「立秋」 ¥1,800

〈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

焼きたてパン パネッテリア オークラ | B2

桃やメロン、枝豆。パンに夏を織り込んで



茶葉を混ぜ込んだ生地と桃を合わせたピーチティーのような味わいのベーグル。セミハード系のパンは、枝豆とチーズ、サラミに黒胡椒がきいたちよっと大人の味わい。塩パンにはメロン風味のクリームをサンド。夏を感じる新作3種の登場です。

テイクアウト

- ①「桃と紅茶のベーグル」 ¥340
- ②「サラミと枝豆のチーズパン」 ¥360
- ③「塩パンのメロンクリームサンド」 ¥300

■ 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

涼やかに華やかに、京の夏を味わい尽くす

京都の夏を彩る祇園祭や五山の送り火、  
いつにも増して、熱く賑わうこの季節。  
しばし喧騒を離れ、涼やかな空間へ。  
各レストランの美味で暑さを凌ぐひとときを。



枝豆のすり流し



鉄板で仕上げる鱧の天ぷら

鉄板焼 ときわ | 17F

## 音や香り、五感で味わう京の旬

フェアコースの銘柄牛は、なめらかな口溶けと風味の良さが持ち味の「信州プレミアム牛」。目にも涼しげな枝豆のすり流しから始まり、かぼす風味のバターソースを合わせた鮎に続くのは、鉄板で仕上げる鱧の天ぷら。衣はサクッと軽やか、身は驚くほどふっくら。職人の技で魅せる天ぷらを、香り高い抹茶塩とコク深い胡麻ソースでどうぞ。

	ときわ	
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
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

全国銘柄和牛めぐりフェア  
「信州プレミアム牛ランチ」 ¥17,000  
「信州プレミアム牛コース」 ¥30,000

生ビールを3杯以上お召し上がり  
いただくとノベルティをプレゼント  
詳しくは公式サイトで

7/29 8/29 は「肉の日プレミアム」

〈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

トップラウンジ オリゾンテ | 17F

## 辛口からマイルド系まで、カレーで夏を満喫!

シーフードたっぷりのマイルドなココナッツカレーから、鯉出汁ベースの牛すじ入り和風カレー、タイ風のスパイシーなグリーンカレーにカレーグラタンなど、辛さも味も具材も違う6種のカレーがズラリ。合わせるのには、白ごはん、ターメリックライス、ナンが3種。お好きな組み合わせで堪能ください。新たに金曜日のディナーがスタート。限定価格でお楽しみいただけます。

「カレーフェアbuffet」		金曜日も ディナー営業スタート!		
		大人	小学生	幼児(4歳~)
ランチ	平日	¥5,500	¥2,800	¥1,400
	土・日・祝日、お盆	¥6,000		
ディナー	金曜日	¥8,000	¥4,200	¥2,100
	土・日・祝日、お盆	¥8,500		

お盆特別営業 8/7~16  
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、お盆 11:30~13:00/13:30~15:00  
ディナー 金・土・日・祝日、お盆 17:30~19:30(L.O.)  
※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



※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。※7月1日(水)から8月31日(月)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】

