

Delicious Days

Since
1888

ホテルオークラ京都 デリシャスデイズ 2026.9/1 Tue. - 10/31 Sat.

実りの秋を味わう、
ごちそうブッフェ

「秋の味覚とピザフェアブッフェ」

		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	金曜日	¥8,000	¥4,200	¥2,100
	土・日・祝日	¥8,500		

トップラウンジ オリゾンテ | 17F

旬の味覚が彩るピザフェア開幕

ブッフェの主演は食欲の秋にぴったりなピザ。ベーコンやシーフードのほか、栗、茸、さつまいもなど季節の味を盛り込んだものなど5種のピザをご用意しました。松茸に銀杏、鮭や秋刀魚など、旬の食材をふんだんに使った料理が揃うブッフェで実りの秋を満喫!

お月見イベント 9/25~27

3日間のディナー限定で
お月見に関連した
特別メニューが登場

ハロウィーンイベント

魔法のこぼれでお菓子の
つかみ取りにチャレンジ

※小学生以下のお子様対象
※金・土・日・祝日限定



〈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 金・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

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/

全国銘柄和牛めぐりフェア
「オリーブ牛ランチ」¥17,000 「オリーブ牛コース」¥30,000
毎週金曜日は「オリーブ牛コース」を2名様以上のご注文でステーキ増量
ときわプライデー **フィレ 60g→80g、サーロイン 80g→100g**



甘鯛 松茸の鉄板焼 菊花鍋

活オマール海老の鉄板焼 朴葉味噌仕立て

鉄板焼 ときわ | 17F

焼き技で魅せる 唯一無二のコース

オリーブを飼に育ったオレイン酸豊富な香川県産黒毛和牛「オリーブ牛」。コクがあって後口さっぱり、やわらかな肉質も魅力です。柚子ソースを添えたしめ鯖の炙りや菊花鍋を流した甘鯛と松茸、活オマール海老は香ばしい朴葉味噌仕立てで、「ときわ」ならではの鉄板焼コースをぜひ。

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
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

9/29 10/29 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

中国料理 桃李 | B1

豊かに実る大地の恵をふんだんに

「麒麟」は“MINORIの秋”をテーマに山の幸を贅沢に盛り込みました。松茸のショールンボーや京地どりにくるみやさつまいも、銀杏などを合わせた黒胡椒炒め、和牛サーロインはボルチーニ茸のソースで仕上げました。

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
	「麒麟～MINORIの秋～」	¥17,000
	「鳳凰」	¥21,000
	「瑞亀」	¥30,000
テイクアウト	「月餅」	¥1,200

※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



「麒麟～MINORIの秋～」

Dinner
「桃李の晩餐」 ¥18,000
※各種割引対象外
9/18(金)・19(土)
10/16(金)・17(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とき

※前日までのご予約制
※内容は月ごとに替わります



10月のコース

収穫の秋 実りの季節を楽しむ 至福のひとつとき

京料理 入舟 | 6F

出あいの妙を小鍋仕立てで

名残の鰻と走りの松茸。会席「八坂」には、この時期ならではの“出あいもの”をしゃぶしゃぶでご用意。鰻の出汁が香る逸品をご堪能ください。「入舟弁当」には、栗や銀杏、茸など旬の味覚をぎっしりと盛り込みました。

ご昼食	「入舟膳」	¥6,200
	※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
	松茸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	



鰻と松茸のしゃぶしゃぶ

〈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) ※9/17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

カフェ レックコート | 1F

食欲の秋とハッピーハロウィーン

夏の疲れを吹き飛ばすスタミナ満点の鰻を使ったパスタが登場。デザートプレートは、ふんわり軽やかなクリームダンジュ。10月からは、ハロウィーンキャラクター大集合の愉快的デザートプレート、色が変わるスूपやザクザク食感のポークディアップルをお楽しみください。



「鰻とトマトの和風パスタ」

セット ¥3,800

「マスカットのクリームダンジュ」

コーヒー/紅茶付き ¥3,200

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」

〈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



「ハロウィーン
カーニバル」
コーヒー/紅茶付き
¥3,200



プーティフル ハロウィーン セット
「Boo-tiful Halloween Set」 ¥4,800

ワインを呼ぶ魅惑のコース

フランスを代表するワイン銘醸地のひとつ、ブルゴーニュ。エスカルゴやブフ・ブルギニオン(牛バラ肉の赤ワイン煮込み)など、代表的な料理を秋の味覚で表現しました。10月はエスコフィエのレシピをもとに日本の食材で創作した特別コースをご用意します。

Lunch	Menu Éclatant	¥8,000
Dinner	Menu Saveur	¥16,000
	Menu Pittoresque	¥21,000



エスカルゴのブルゴーニュ風茸のエスプーマ

半熟卵のムーレット仕立て茸添え

※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.) ディナー 17:30~20:00 (L.O.)
※金・土・日・祝日のみ営業

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



ブフ・ブルギニオン

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

●ブルゴーニュ地方

Lunch ¥13,000

Dinner ¥26,000



●11月・12月 ボルドー地方

●1月・2月 コート・デュ・ロース地方

10月の
ディナーは

「Dîner d'Epicure
~エビキュロスの晩餐会~」

“近代フランス料理の父”オーギュスト・エスコフィエ考案のレシピをもとに創作する特別コース

Dinner ¥26,000

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



「白露」 ¥1,800

「寒露」 ¥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

ボリューム満点!収穫の秋を頬張る2種のパン



デニッシュはキャラメル風味のアーモンドクリームに、栗とキャラメリゼしたナッツをトッピング。さつまいものクリームを織り込んだパンは、ビスケット生地を重ねて焼いたまるで焼き芋!?な見た目がユニーク。

テイクアウト

①「栗とキャラメルナッツの
秋色デニッシュ」 ¥360

②「ほっこりお芋のクラシック
メロンパン」 ¥280

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す

〈お問い合わせ: 内線1071〉 Phone: (075)254-2545

One Harmony

※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。※9月1日(火)から10月31日(土)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。



Since
1888

[公式サイト]

