Delicious Days

Since 1888

ホテルオークラ京都 デリシャスデイズ 2026.11/1 Sun.－12/30 Wed.

街も心も華やぐ季節、
美食に浸る至福のひととき。

七谷鴨のボルドー風

スカイレストラン ピトレスク | 17F

極上のフレンチをワインとともに

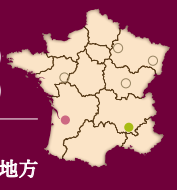
コク深く濃厚な赤ワインソースで仕立てた京都府産の七谷鴨やボルドー名物のカヌレをかたどったホタテのムースなど、ワイン銘醸地・ボルドーの魅力をコースに。11月は"本物"のキャビアに親しむ機会をご用意。ワインとのペアリングでぜひ特別な体験を。

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

※12月のみの提供

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

- ボルドー地方
  - Lunch ¥13,000
  - Dinner ¥26,000
- 1月・2月 コート・デュ・ローヌ地方



STURIA キャビアフェア 11/1~29

フレンチキャビアの代表的ブランド「ストゥーリア」のキャビアをふんだんに使用した特別コース

Lunch ¥20,000
Dinner ¥30,000

※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、12/29・30のみ営業
※12/19～21、23～25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

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/

アラカルト
数量限定
「上海蟹の姿蒸し
または 紹興酒漬け」
1杯 ¥5,800〜

「鳳凰」より

※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

中国料理 桃李 | B1

人気料理づくしの豪華絢爛なコース

上海蟹のシーズン到来!「鳳凰」には上海蟹の蒸しもの(半身)やイセエビのXO醤炒め、黒酢ソースを絡めた和牛サーロインが登場。冬の宴にぴったりな「万里」は、料理長いち推しのよだれ鶏や、かに肉入りふかのひれスープなど人気の料理が一堂に。フリードリンク付きのお値打ちなプランです。

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

「オプションプラン」 ＋¥2,500
ふかのひれの姿煮込み・北京ダック付きに
(各1回のみの提供) ※各種割引対象外

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 「麒麟」 ¥17,000

「鳳凰」 ¥21,000

※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
※上記以外のコースや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

平日限定 フリードリンクと個室料込の
お値打ちプラン
「忘新年会プラン」

Aプラン「万里」
¥15,000
Bプラン「故宮」
¥18,000

※5名様より承ります ※各種割引対象外 ※12/29〜1/4は除く ※写真は「万里」の内容です

一年の感謝の想いを美食に込めて

"美味しい感動"を上質な空間で。
華やかなひとときをお楽しみください。

京料理 入舟 | 6F

季節を映す逸品を
風雅な和空間で

八坂の焼物は、脂が乗り美味しさを増す「まながつお」を上品な甘みの西京焼に。入舟会席ではこの季節ならではの蟹の御椀をご用意。入舟弁当には、鰆や海老芋、きのこ御飯など旬の味を盛り込みました。

ご昼食 「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

「八坂」 ¥25,000
※「八坂」の当日のご利用はお問い合わせください

まながつおの西京焼

蟹真丈の御椀

入舟弁当

〈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) ※11/12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

鉄板焼 ときわ | 17F

繊細で上品な佐賀牛に舌鼓

"艶さし"と呼ばれる、きめ細かく美しい霜降りが特徴の佐賀牛。全国でもトップレベルと言われる銘柄牛です。上品な甘みのあるステーキのほか、鉄板で照り焼きに仕立てたぶり大根、九条ねぎの餡を流したタラバガニなど、贅沢な内容の佐賀牛コースを地上60メートルの眺望とともにご堪能ください。

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

11/29 12/29 は「肉の日プレミアム」
詳しくは公式サイトで

Lunch 〈国産牛使用〉「常盤(ときわ)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

〈営業時間〉ランチ 11:30〜14:30(L.O.) ディナー 17:30〜20:00(L.O.)
※12/19〜25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

バー チッペンデール | 2F

カクテルで味わう日本の二十四節気

落葉に降りる白い霜
冬の始まりを柿のカクテルで
「立冬」 ¥1,800

柚子とミルク、マスカルポーネの
滑くなめらかなハーモニー
「大雪」 ¥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

ハード系とソフト系、秋冬デビューの新作パン

小麦の風味豊かな生地に
ホワイトチョコチップがアクセント
テイクアウト
「クルミと洋梨のバゲット」
¥450

ふんわり生地に、
ホイップ&
苺クリームをサンド
苺をのせて華やかに!
テイクアウト
「粉雪の苺サンド」¥320

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

トップラウンジ オリゾンテ | 17F

おいしいもの王国、北海道の名物料理がズラリ!

味噌風味の出汁でいただく具だくさんの石狩鍋やサーモンのちゃんちゃん焼き、羊肉のジンギスカンに北海道産じゃがいもやニンジンたっぷりのクリームシチュー、ニンニクや生姜でしっかりと下味をつけた鶏の唐揚げ「ザンギ」にいかそうめんなどなど。北海道のご当地料理を揃えました。凍てつく寒さの北の大地に思いを馳せながら、暖かな空間でお好きな料理をお好きなだけどうぞ。

「北海道グルメフェアブッフェ」

		大人	小学生	幼児(4歳~)
ランチ	平日	¥5,500	¥2,800	¥1,400
	土・日・祝日、12/28~31	¥6,000		
ディナー	金曜日	¥8,000	¥4,200	¥2,100
	土・日・祝日、12/28~30	¥8,500		

「忘年会プラン」※90分制

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
ディナー	金曜日	¥11,500 →	¥9,500
	土・日・祝日、12/28~30	¥12,000 →	¥10,000

※大人4名様以上、グループ統一のご注文にて　※各種割引対象外

毎週金曜日のディナー はトリプルフライデー
詳しくは公式サイトで

〈営業時間〉ランチ 平日 11:30~13:30(L.O.)　土・日・祝日、12/28~31 11:30~13:00／13:30~15:00
ディナー 金・土・日・祝日、12/28~30 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
※12/19~20、23~25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

カフェ レックコート | 1F

テーブルを彩る華やかなごちそうたち

季節のおすすめは、牛ほほ肉とごろごろ野菜のグラタン。モンブランの下に栗のアイスクリームやほうじ茶のパンナコッタなど、何層にもなった贅沢なマロンパフェにもご注目。12月からは牛フィレ肉の網焼きがメインのクリスマスセットや、ツリーやリースをイメージしたカラフルでキュートなスイーツプレートが登場!

牛肉とごろごろ野菜のデミグラスグラタン

マロンパフェセット・さつまいもパフェセット

「牛肉とごろごろ野菜のデミグラスグラタン」セット ¥4,000
「マロンパフェセット」 コーヒー／紅茶付き ¥3,000
「さつまいもパフェセット」 コーヒー／紅茶付き ¥3,000
※11月のみの提供

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

Christmas Selection 2026 12/1▸25

サンニュイ
「Saint Nuit」 ¥7,800

ジョワイユ・ノエル
「Joyeux Noël」 コーヒー／紅茶付き ¥3,200

レストラン感謝祭 年末大抽選会 11/1▸12/25

日頃のご愛顧に感謝を込めて
多彩な賞品が当たる抽選会を開催! 詳しくは公式サイトで

Christmas Cake & Delicatessen

食卓を華やかに彩るケーキやオードブル、ローストビーフなど豊富にラインアップ

予約販売 12/19(土)~25(金) ※クリスマスケーキは12/23~25に店頭でも販売いたします

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。 ※11月1日(日)から12月30日(水)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

SAG 26-10-16000

［公式サイト］