

Delicatessen & Christmas Cake

café
LEC COURT

ホームパーティーが華やかに
リッチなホテルメイドの逸品を

テイクアウト
予約販売期間

12月1日(日)～12月25日(水)

★の商品は、12/21(土)～12/25(水)の5日間、店頭でも販売いたします。

1F/カフェ レックコート
8:00～21:00

※表示金額は消費税を含みます。※各商品とも2日前までにご予約ください。

〈クリスマス商品のご予約・お問い合わせ〉 TEL.075-254-2517

「ローストチキン」 1羽 約3～4名様用 ¥4,104

※ご希望の時間(10:00～21:00)に合わせて
焼き上げますので、予約日の2日前の正午
までにお申し付けください。



ビレロイ&ボッホ /
コッパー グロウ

「特選国産牛ローストビーフ」 1kg 約4～5名様用 ¥29,160

柔らかな肉質と甘みのある国産牛を丁寧に焼き上げました。
京都ホテルオークラ自慢の逸品。

※ご希望の時間(10:00～21:00)に合わせて
焼き上げますので、予約日の2日前の正午
までにお申し付けください。



ビレロイ&ボッホ /
ロック プラン

「クリスマスパーティーオードブル」 約3～5名様用 ¥4,104

「クリスマスパレット」★ 約1～2名様用 ¥2,160



ビレロイ&ボッホ /
アルテサーノ アトランティックブルー

①「ノエル・オ・ジャポネ」★ 直径約15cm ¥2,700

②「生デコレーションケーキ」★ 直径約15cm ¥4,050

※約18cm ¥5,184、約21cm ¥7,182もご用意しております。

「ブッシュ・ド・ノエル」★

③ 約16cm ¥3,888

④ 約8cm ¥1,944

⑤「ノエル・ルージュ」★

直径約18cm ¥3,456

⑥「サンタの訪れ」★

直径約12cm ¥1,944



ビレロイ&ボッホ /
コッパー グロウ
ロック
アマラ アクアマリン

※写真はすべてイメージです。※食器は商品に含まれておりません。

Christmas Dinner 2019 in Collaboration with Villeroy & Boch

12/21 (Sat.) ▶ 12/25 (Wed.)

料理長自慢の洗練された料理にビレロイ&ボッホの
鮮やかなテーブルウェアが彩りを添えます。
美食に出あう聖なる一夜をお過ごしください。



ビレロイ&ボッホ / ロックデザート



Villeroy & Boch ビレロイ&ボッホ

ビレロイ&ボッホは、食器からテーブルアクセサリまで、洗練された幅広い品揃え
が特徴のヨーロッパを代表するライフスタイル・ブランドです。270余年の歴史を
持ちながら常に革新を続け、最先端技術と最新のトレンドを取り入れたデザインは、
いつの時代も変わらず世界中の多くの人々を魅了し続けています。

協賛・協力 / 株式会社 エssen コーポレーション



Kyoto Hotel Okura

[レストランオフィス (10:00～17:00)]
TEL.075-254-2526 <http://www.hotel.kyoto/okura/>

SAG 19-10-3000

ビレロイ&ボッホ／
ロック
ロック プラン

ビレロイ&ボッホ／
トイズ デライト クリスマスプレート
アマラ アクアマリン

ビレロイ&ボッホ／
コッパー グロウ

立ち昇る香りに酔いしれて 豪華食材を楽しむ特別な夜

「煌 KIRAMEKI」
¥25,000 (¥30,250)

※上記以外にランチ限定¥10,000(¥12,100)や、
¥16,000(¥19,360)、¥20,000(¥24,200)のコースも
ご用意しております。

※12/21(土)～12/25(水)のディナーは、
クリスマスメニューのみとなります。

※()内の表示金額は消費税・サービス料を含みます。

シェフからの贈りもの
鴨の生ハムとかぼちゃのチュロス
タラバガニのカダイフ巻
インカのめざめキャビア添え
牛肉の野菜巻き

フォアグラの鉄板焼トリュフソース

活伊勢海老の鉄板焼

近江牛フィレステーキ (80g) または
近江牛サーロインステーキ (80g)

焼野菜/サラダ

御飯/香の物/味噌汁

デザート

ゴージャスな和洋メニュー 家族や友人と祝うクリスマス

「クリスマススペシャル
ディナーbuffet」

大人 ¥6,000 (¥7,260)

子ども ¥3,000 (¥3,630)

60種類以上の 豪華メニューが食べ放題!

ローストビーフやローストチキンはじめ、ミートパイや
シュトーレンなどクリスマスメニューのほか、
ボイルズワイ蟹の冷製や天ぷらもご用意しております。
デザートには人気のクレープシュゼットも登場。

※12/21(土)～12/25(水)のディナーは2部制
(1部 17:00～/2部 19:10～)

※こども料金は4歳～小学6年生。

※()内の表示金額は消費税・サービス料を含みます。

クラシカルな美食とともに ゆったりおだやかに 過ごす聖夜

Menu Noël
¥20,000 (¥24,200)

※上記以外に¥13,000(¥15,730)、
¥16,000(¥19,360)のコースもご用意しております。
※12/21(土)～12/25(水)のディナーは、
クリスマスメニューのみとなります。
※()内の表示金額は消費税・サービス料を含みます。
※お子様のご利用は10歳以上とさせていただきます。
※ドレスコード:スマートカジュアルを採用しております。

～クリスマスディナーの始まりに～
聖夜にピトレスクからの贈りもの

スモークサーモン イクラ

ビスクのロワイヤル マロンのヴァレ オマール海老

甘鯛のバリバリボワレ アンディヴのキャラメリゼ
ソース ビガラード

和牛フィレ肉とフォワグラ ロッシーニ風

季節の焼き根菜とロックフォール 柿ドレッシング

ブレ=デセール

ワゴンデセールとビュッシュドノエル

食後の余韻