

GRAND MENU

café
LEC COURT

※食材アレルギーのあるお客様は、予め係にお申し出ください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

DESSERT 10:00~

【数量限定 | 伝統の逸品】

フレンチトーストセット

〔フルーツ と コーヒーまたは紅茶付き〕

French Toast Set with Fruits and Coffee or Tea

¥1,500 (¥1,815)

ご提供に20分以上お時間をいただきます



ホテル特製各種ケーキ

Pastry

¥600 (¥726)~

ケーキセット〔コーヒー または 紅茶付き〕

Pastry Set (served with Coffee or Tea)

¥1,400 (¥1,694)

本日のケーキは
リストをお持ちします

アップルパイアラモードセット〔コーヒー または 紅茶付き〕

Apple Pie a la mode Set (served with Coffee or Tea)

¥1,600 (¥1,936)

サクサクのパイ生地と大ぶりりんごのみずみずしさ、キャラメリゼの香ばしさとの相性が楽しめるホテル伝統のアップルパイに、バニラアイス添えて。

アイスクリーム〔バニラ または 抹茶 または イチゴ〕

Ice Cream (Vanilla, Green Tea or Strawberry)

¥600 (¥726)

本日のシャーベット

Sherbet

¥600 (¥726)

フルーツパフェ

Assorted Fresh Fruits Parfait

¥1,400 (¥1,694)

チョコレート リキュールパフェ

Chocolate Liqueur Parfait

¥1,200 (¥1,452)

ミルクティーとシナモンのマリアーージュ

Vanilla Ice Cream with UVA Milk Tea

¥1,000 (¥1,210)

スリランカの上質なウバ茶をミルクティーに仕立て、シナモンソースの掛かったバニラアイスに注いでお召し上がりいただきます。

カフェ アフォガート

Affogato (Vanilla Ice Cream with Espresso)

¥1,000 (¥1,210)

バニラアイスクリームに、香り高いエスプレッソコーヒーを注いでお召し上がりいただきます。

ホットケーキ〔プレーン3枚〕

Pancakes

¥800 (¥968)

RECOMMENDED DESSERTS 11:30~

創立祭 懐かしのカフェデザート

「プリン ア・ラ・モード」

コーヒー または 紅茶付き

Pudding A La Mode with Coffee or Tea

¥1,700(¥2,057)

6月7日の株式会社 京都ホテルの創立
記念日にちなんで懐かしのカフェデザート
プリン ア・ラ・モードが登場！

昔ながらのかためのカスタードプリンを
たっぷりの生クリーム、フルーツ、バニラ
アイスクリームとともにどうぞ。

甘さ控えめで、口当たりなめらかな食感
をお愉しみください。



季節のおすすめデザート

季節のふわふわパンケーキ

「薫風に誘われて

～抹茶のかおり～」

コーヒー または 紅茶付き

Seasonal Fluffy Pancakes "Matcha"
with Coffee or Tea

¥1,600(¥1,936)

ご提供に20分以上お時間をいただきます

新緑のイメージで、生地に抹茶を混ぜて
風味豊かに焼き上げました。抹茶ソースや
黒蜜を絡めてお召上がりください。

フルーツやアイスクリームなどをお好みで
はさめる最中を添えております。



※写真はイメージです。 ※()内の金額は、消費税・サービス料を含んだ金額です。
※Pictures are example. ※Prices in parentheses include tax and 10% service charge.

RECOMMENDED SET MENU 11:30~

5月・6月のおすすめメニュー

牛ロースのグリエと温野菜 和風ねぎ塩ソース

Grilled Beef with Japanese Green Onion Sauce

国産牛使用 ¥4,800(¥5,808)
Japanese Beef

オーストラリア産牛使用 ¥3,800(¥4,598)
Australian Beef

〔このメニューには以下の内容が含まれます〕
This course menu includes below

鯛のフリッターとわらびのサラダ
Sea Bream Fritters and Bracken Salad

新じゃがポテトのクリームスープ
Potato Cream Soup

本日のデザート
Dessert

パン または ライス
Bread or Rice

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



【よくばりプレート】

鯛のポワレと和牛ハンバーグステーキ
Pan-fried Sea Bream and
Japanese WAGYU Beef Hamburger Steak

¥2,800(¥3,388)

〔このメニューには以下の内容が含まれます〕
This course menu includes below

サラダ
Salad

パン または ライス
Bread or Rice

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

SET MENU 11:30~

海老フライ タルタルソース添え

Deep Fried Prawns with Tartar Sauce

¥2,500(¥3,025)

和牛ハンバーグステーキ 温野菜添え

Japanese WAGYU Beef Hamburger Steak

¥2,800(¥3,388)

本日の魚料理

※内容はスタッフにお尋ねください

Fish of the Day

¥2,800(¥3,388)

【伝統の逸品】

ビーフシチュー

Stewed Japanese Black Beef

¥3,000(¥3,630)

ベースのフォン・ド・ヴォーに赤ワイン、隠し味に八丁味噌を加えて芳醇で深みのあるシチューに仕上げています。ワインでマリネした後、ほろほろになるまで煮込まれた黒毛和牛の味わいをお楽しみください。

以下のメニューには、サラダ・パンまたはライス・
コーヒーまたは紅茶が付きます

SET MENU listed below served with
Salad, Bread or Rice and Coffee or Tea.

逸品の
伝統の



創67
立7は
念日



以下のメニューには、サラダ・コーヒーまたは紅茶が付きます
SET MENU listed below served with Salad and Coffee or Tea.

創立祭

懐かしのホテル洋食

スパゲティーナポリタン

Spaghetti Napolitan

¥2,000(¥2,420)

和風茸パスタ

Mushroom Pasta Japanese Style

¥2,000(¥2,420)

黒毛和牛ビーフカレー

Japanese Black Beef Curry with Rice

¥2,500(¥3,025)

ビーフストロガノフ サフランライス添え

Beef Stroganoff with Saffron Rice

¥2,000(¥2,420)



※当店では国内産のお米を使用しています。 ※写真はイメージです。 ※()内の表示金額は、消費税・サービス料10%が含まれております。
※The rice served in this restaurant is produced in Japan. ※Pictures are example. ※Prices in parentheses include tax and 10% service charge.

SANDWICH 10:00~

ミックスサンドイッチ ¥1,500(¥1,815)

[トマト・レタス・キュウリ・ハム・玉子・ローストビーフ]

Assorted Sandwich

(Tomato, Lettuce, Cucumber, Ham, Egg and Roast Beef)

和風ステーキサンドイッチ ¥1,600(¥1,936)

Japanese Steak Sandwich

アメリカンクラブハウスサンドイッチ ¥1,800(¥2,178)

American Clubhouse Sandwich

ビーフカツサンドイッチ ¥2,300(¥2,783)

Beef Cutlet Sandwich



LIGHT MEALS 11:30~

和風ステーキ丼 ¥2,600(¥3,146)

[味噌汁、香の物付き]

〈オーストラリア産牛肉使用〉

Japanese Style Beef Steak with Rice

オムライス ¥1,600(¥1,936)

Omelet with Pilaf

シーフードピラフ ¥1,500(¥1,815)

Seafood Pilaf

ビーフピラフ ¥1,500(¥1,815)

Beef Pilaf



SALAD / SOUP 11:30~

コンビネーションサラダ ¥800(¥968)

[ドレッシング: フレンチ/レモン/和風/ノンオイル]

Combination Salad

(Dressing: Vinaigrette, Lemon, Japanese or Non-oil)

コーンクリームスープ ¥800(¥968)

Corn Cream Soup

オニオングラタンスープ ¥1,200(¥1,452)

Onion Gratin Soup

ご提供に20分以上お時間をいただきます



※当店では国内産のお米を使用しています。 ※写真はイメージです。 ※()内の表示金額は、消費税・サービス料10%が含まれております。
※The rice served in this restaurant is produced in Japan. ※Pictures are example. ※Prices in parentheses include tax and 10% service charge.

RECOMMENDED DRINKS

季節のおすすめドリンク



梅スカッシュ

優しく香る甘酸っぱい梅のスカッシュ。
美しいグラデーションを描く涼しげな見た目と
すっきり爽やかなのどごしをお楽しみください。

¥900(¥1,089)



華やか緑茶スカッシュ

新緑をイメージし、緑茶をベースにライムの爽やかさと
エルダーフラワーの甘く華やかな香りをのせた
スカッシュです。

¥900(¥1,089)



ほうじ茶きなこラテ

エスプレッソにほうじ茶のシロップと黒蜜を合わせ
和風ラテ仕立てに。
きなこの香りと甘味が深みある味わいに
コクと余韻をあたえます。

¥900(¥1,089)



 Kizakura
京都の老舗「北川半兵衛商店」の抹茶を贅沢に使用し、
宇治抹茶の香りを最大限引き出しつつ、ビール風味を
備えたノンアルコール炭酸飲料です。
爽やかなのどごし、後味にほのかに香る抹茶の風味を
お楽しみください。

黄桜 新旨ゼロ 抹茶ビールテイスト

京都の老舗「北川半兵衛商店」の抹茶を贅沢に使用し、
宇治抹茶の香りを最大限引き出しつつ、ビール風味を
備えたノンアルコール炭酸飲料です。
爽やかなのどごし、後味にほのかに香る抹茶の風味を
お楽しみください。

¥900(¥1,089)

※()内の表示金額は、税・サービス料込。 ※写真はイメージです。 ※ストローをご入用の方は係にお申し付けください。
※Prices in parentheses include tax and 10% service charge. ※Image Photos. ※If you need a straw, please tell the staff.

COFFEE & COCOA

レックコートオリジナル ブレンドコーヒー (Hot or Iced) Coffee	¥900 (¥1,089)
アメリカンコーヒー American Coffee	¥900 (¥1,089)
カフェオレ (Hot or Iced) Café au lait	¥950 (¥1,149)
エスプレッソ Espresso	¥950 (¥1,149)
カプチーノ Cappuccino	¥950 (¥1,149)
ウィンナーコーヒー Vienna Coffee	¥950 (¥1,149)
ココア (Hot or Iced) Cocoa	¥950 (¥1,149)

TEA

ブレンド紅茶 (Hot or Iced) Original Blended Tea	¥900 (¥1,089)
ダージリン Darjeeling Tea	¥950 (¥1,149)
アッサム Assam Tea	¥950 (¥1,149)
アールグレイ Earl Grey Tea	¥950 (¥1,149)
ロイヤルミルクティー Royal Milk Tea	¥950 (¥1,149)
オリジナルフレッシュハーブティー Blended Herb Tea (Lemongrass, Lemon balm, Spearmint)	¥1,000 (¥1,210)
日本茶 (煎茶) Japanese Tea 一保堂茶舗の銘茶「芳泉」をご用意しました	¥750 (¥907)

※ストローをご入用の方は係にお申し付けください。 ※()内の表示金額は、消費税・サービス料10%が含まれております。
※表示金額は、1円未満を切り捨て表示いたしております。レジ金額と差異の出る場合がございますので、予めご了承ください。

※If you need a straw, please tell the staff. ※The price mentioned in parenthesis includes tax and 10% service charge.
※There may be a difference between your bill and price the stated as we will round it off to the nearest yen.

FRESH JUICE & SOFT DRINK

フレッシュミックスジュース Fresh Mixed Fruits Juice	¥1,300 (¥1,573)
フレッシュオレンジジュース Fresh Orange Juice	¥1,200 (¥1,452)
フレッシュグレープフルーツジュース Fresh Grapefruit Juice	¥1,200 (¥1,452)
フレッシュ野菜ジュース Fresh Vegetable Juice	¥1,300 (¥1,573)
コカ・コーラ Coca-Cola	¥700 (¥847)
ジンジャエール Ginger Ale	¥700 (¥847)
ペリエ Perrier	¥700 (¥847)
クリームソーダ Melon Flavored Soda Float	¥900 (¥1,089)

BEVERAGE

生ビール “アサヒ” Draft Beer “ASAHI”	¥900 (¥1,089)
アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール・ビールテイスト飲料) Non-Alcoholic Beer “ASAHI”	¥800 (¥968)
グラス白ワイン “エスクード・ロホ レゼルヴ シャルドネ” White Wine “Escudo Rojo Reserve Chardonnay 2018”	Glass ¥1,000 (¥1,210) Bottle ¥5,000 (¥6,050)
グラス赤ワイン “フランソワ・ラベ” Red Wine “François Label”	Glass ¥1,000 (¥1,210) Bottle ¥5,000 (¥6,050)
ウイスキー “シーバスリーガル12年” Whisky “CHIVAS REGAL 12years”	¥1,200 (¥1,452)

※ストローをご入用の方は係にお申し付けください。 ※()内の表示金額は、消費税・サービス料10%が含まれております。
※表示金額は、1円未満を切り捨て表示いたしております。レジ金額と差異の出る場合がございますので、予めご了承ください。

※If you need a straw, please tell the staff. ※The price mentioned in parenthesis includes tax and 10% service charge.
※There may be a difference between your bill and price the stated as we will round it off to the nearest yen.



café
LEC COURT