

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.

PASTRY

おすすめ Recommended

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)



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)
¥1,348 (¥1,631)

* 本日のケーキはリストをお持ちします *

和菓子と煎茶セット
Japanese Sweets and Japanese Tea Set
¥1,250 (¥1,512)

* 和菓子の内容はスタッフにお尋ねください *

PANCAKE / FRENCH TOAST

ホットケーキ アイスクリーム添え
〔ベリーソース または チョコレートソース〕
Pancakes with Ice Cream (Sauce : Berry or Chocolate)
¥1,000 (¥1,210)

ホットケーキ〔プレーン3枚〕
Pancakes ¥800 (¥968)
自家製ママレードとメープルシロップで
お愉しみてください

【数量限定】

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
(served 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



※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。
※Pictures are example. ※Prices in parentheses include tax and 10% service charge.

ICE CREAM

ミルクティーとシナモンのマリアージュ

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。



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)

PARFAIT



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)

※写真はすべてイメージです。 ※()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。

※Pictures are example. ※Prices in parentheses include tax and 10% service charge.

SANDWICH



ミックスサンドイッチ

〔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)
¥1,500 (¥1,815)

アメリカンクラブハウスサンドイッチ

American Clubhouse Sandwich
¥1,800 (¥2,178)



和風ステーキサンドイッチ

Japanese Steak Sandwich
¥1,600 (¥1,936)

ビーフカツサンドイッチ

Beef Cutlet Sandwich
¥2,300 (¥2,783)

SALAD / SOUP 11:30~

コンビネーションサラダ

〔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)
¥800 (¥968)

コーンクリームスープ

Corn Cream Soup
¥800 (¥968)

オニオングラタンスープ

Onion Gratin Soup
¥1,200 (¥1,452)

ご提供に20分以上お時間をいただきます



※写真はすべてイメージです。 ※()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。
※Pictures are example. ※Prices in parentheses include tax and 10% service charge.

LIGHT MEALS 11:30~



和風ステーキ丼〔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

¥2,600 (¥3,146)

オムライス

Omelet with Pilaf

¥1,600 (¥1,936)

シーフードピラフ

Seafood Pilaf

¥1,500 (¥1,815)

漬物ピラフ

Japanese Pickles and Bacon Pilaf

¥1,400 (¥1,694)



SET MENU 11:30~

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.



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)

小海老と帆立貝柱のマカロニグラタン

Macaroni Gratin with Shrimps and Scallops

¥2,000 (¥2,420)

ご提供に20分以上お時間をいただきます



和風茸パスタ

Mushroom Pasta Japanese Style

¥2,000 (¥2,420)

本日のパスタ ※内容はスタッフにお尋ねください

Pasta of the Day

¥2,000 (¥2,420)

5-6月 蛸のボロネーゼ

おすすめ Octopus Bolognese Pasta

¥2,500 (¥3,025)

※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.

SET MENU 11:30~

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.



海老フライ タルタルソース添え

Deep Fried Prawns with Tartar Sauce
¥2,200(¥2,662)

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)

カニクリームコロッケ タルタルソースとトマトソース

Crab Meat Croquette
with Tartar Sauce and Tomato Sauce
¥2,500(¥3,025)



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は絶品の極み。

RECOMMENDED SET MENU 11:30~

5~6月のおすすめメニュー

牛ロースのグリエ
和風おろしソース 山葵の香り
Grilled Sirloin with Japanese 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

アサリとピクルスのサラダ
自家製レモンドレッシング
Clam and Pickle Salad with Lemon Dressing

新じゃがいものクリームスープ
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



真鯛のポワレとビーフストロガノフの
よくばりプレート

Deep-fried Sea Bream
and Beef Stroganoff Plate

¥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

スモールサラダ
Small Salad

パン または ライス
Bread or Rice

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

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	¥885 (¥1,070)
アメリカンコーヒー American Coffee	¥885 (¥1,070)
カフェオレ (Hot or Iced) Café au lait	¥950 (¥1,149)
エスプレッソ Espresso	¥927 (¥1,121)
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)
無農薬 高級アラビカ豆100% ラオスコーヒー Lao Coffee (100% Arabica)	¥1,000 (¥1,210)
京茶珈琲 “焙(ほうじ)” Roasted green teacoffee “Houji” 宇治茶と選りすぐりのコーヒー豆をブレンドした新しいコーヒーです	¥1,000 (¥1,210)

TEA

ブレンド紅茶 (Hot or Iced) Original Blended Tea	¥885 (¥1,070)
ダージリン Darjeeling Tea	¥927 (¥1,121)
アッサム Assam Tea	¥927 (¥1,121)
アールグレイ Earl Grey Tea	¥927 (¥1,121)
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

瓶ビール “アサヒ” / “キリン” Bottled Beer “ASAHI” / “KIRIN”	¥850 (¥1,028)
瓶ビール ”エビス” Bottled Beer “YEBISU”	¥900 (¥1,089)
キリン 零ICHI (ノンアルコール・ビールテイスト飲料) Non-Alcoholic Beer “KIRIN”	¥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 Labet”	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.



Kyoto Hotel Okura