

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

【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

(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

伝統の
逸品



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

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、バニラアイスを添えて。

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)

※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.

RECOMMENDED DESSERTS 11:30~

11月のおすすめデザート



ふわふわパンケーキと リンゴの三重奏

コーヒー または 紅茶付き

Fluffy Pancakes and Apple Desserts
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

マスカルポーネチーズを使用したふわふわのパンケーキ。

コンポート・餡かけ・バターソテーと3種のアレンジが施されたリンゴと、ナッツやドライフルーツが入ったイタリアのアイスクーキ“カッサータ”を添えました。

エトワール

Étoile

単品 ¥600 (¥726)

ケーキセット ¥1,348(¥1,631)

エトワール“星”が輝く夜をイメージ。
ラム酒がほんのり香るヘーゼルナッツの
ムースに、ほろ苦い味わいのコーヒーシロップ
とコーヒーのプリュレを合わせた大人な味
わいのケーキです。



※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~

11~12月のおすすめメニュー

国産牛ロースのグリエ

きのこ入りオニオンソース

Grilled Beef with Mushroom 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

海老とハム、卵のサラダ
ノンオイルドレッシング

Shrimp, Ham and Egg Salad with Oil-free Dressing

カボチャのクリームスープ
Pumpkin 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 イタリアンソースと
ビーフシチュー

Pan-fried Sea Bream with Italian Sauce
and Beef Stew

¥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

※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～

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)

【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.



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)

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)

※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

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

漬物ピラフ ¥1,400(¥1,694)

Japanese Pickles and Bacon 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



塩キャラメルミルクティー

アッサムの茶葉の香り豊かなミルクティーにキャラメルフレーバーのシロップを合わせ、アクセントに岩塩の泡をのせました。塩とキャラメルの甘さが絶妙な一杯です。

¥900(¥1,089)



ほうじ茶ラテ

ほうじ茶の芳ばしさに、泡立てたミルクの甘みとコク深いエスプレッソを加えた、芳醇な味わいをお楽しみいただける一杯です。

¥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。

黄桜 新旨ゼロ 抹茶ビールテイスト

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)



ノンアルコールカクテル「^{う か てん せい}雨過天青」

京都ホテル設立に関わりのある『淡沢栄一』をイメージしたカクテル「雨過天青」のノンアルコールバージョン。雨の後の空のような青色に今の私たちも困難を乗り越え未来を切り開いていきたい、という願いを重ねて考案いたしました。ライチ・生姜・ラムネ風味のシロップをレモンとトニックウォーターで割った爽快な味わいをご賞味ください。

¥800(¥968)

※()内の表示金額は、税・サービス料込。 ※写真はイメージです。 ※ストローが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	¥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)

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.



Kyoto Hotel Okura