

# 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

¥1,700 (¥2,057)

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

¥700 (¥847)~

## ケーキセット〔コーヒー または 紅茶付き〕

Pastry Set (served with Coffee or Tea)

¥1,500 (¥1,815)

## 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

¥1,600 (¥1,936)

## チョコレート リキュールパフェ

Chocolate Liqueur Parfait

¥1,300 (¥1,573)

## ホットケーキ〔プレーン3枚〕

Pancakes

¥800 (¥968)

本日のケーキは  
リストをお持ちします

【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 with Coffee or Tea

¥1,700 (¥2,057)

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。



※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。  
※All images are for illustrative purposes only. ※Prices in parentheses include tax and 10% service charge.

# RECOMMENDED DESSERTS 11:30~

季節のスイーツプレート

11/1(火)~12/9(金)、12/26(月)~12/30(金)

## 「レックコート風 りんごのクラフティ」

コーヒー または 紅茶付き

Apple Clafoutis with Coffee or Tea

¥2,000(¥2,420)

クランプルの下にはカスタードクリームとキャラメリゼしたりんご、底にはガトーショコラと幾層にも重なる熱々トロトロの冬におすすめのスイーツです。

横に添えたラムレーズンアイスクリームやパイ、クッキー、りんごのコンポートとともにお楽しみください。



## 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

スリランカの上質なウバ茶をミルクティーに仕立て、シナモンソースのか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)

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。

各¥1,000(¥1,210)

※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。  
※All images are for illustrative purposes only. ※Prices in parentheses include tax and 10% service charge.

# RECOMMENDED SET MENU 11:30~

## 11月・12月のおすすめメニュー

牛ロースのグリエ  
ジンジャーレモンソース  
Grilled Beef with Ginger Lemon 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

シーザー風サラダ  
Caesar Salad

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】

鯛のポワレと

ローストビーフのミルフィーユ仕立て  
Pan-fried Sea Bream and  
Potato and Roast Beef Millefeuille

¥3,200( ¥3,872)

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

本日のスープ  
Soup of the Day

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

¥2,600( ¥3,146)

和牛ハンバーグステーキ 温野菜添え

Japanese WAGYU Beef Hamburger Steak

¥3,000( ¥3,630)

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

¥3,200( ¥3,872)

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



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

¥2,600( ¥3,146)

ビーフストロガノフ サフランライス添え

Beef Stroganoff with Saffron Rice

¥2,300( ¥2,783)

和風茸パスタ

Mushroom Pasta Japanese Style

¥2,200( ¥2,662)

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

¥2,200( ¥2,662)



※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. ※All images are for illustrative purposes only. ※Prices in parentheses include tax and 10% service charge.

## SANDWICH 10:00~

ミックスサンドイッチ ¥1,600(¥1,936)

〔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 ¥1,800(¥2,178)

Japanese Steak Sandwich

アメリカンクラブハウス ¥1,800(¥2,178)

サンドイッチ

American Clubhouse Sandwich

ビーフカツサンドイッチ ¥2,800(¥3,388)

Beef Cutlet Sandwich



## LIGHT MEALS 11:30~

和風ステーキ丼 ¥2,800(¥3,388)

〔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

Omelet with Pilaf

¥1,800(¥2,178)

シーフードピラフ

Seafood Pilaf

¥1,600(¥1,936)

漬物ピラフ

Japanese Pickles and Bacon Pilaf

¥1,600(¥1,936)



## 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



# RECOMMENDED DRINKS

## 季節のおすすめドリンク



### ヘーゼルアーモンドミルクラテ

香ばしいヘーゼルナッツのシロップとアーモンドミルクを合わせた風味豊かな1杯です。ピスタチオチップをトッピングして仕上げました。

¥1,000(¥1,210)



### ホリデー・ホットグレープ

深い味わいの赤ぶどうジュースにオレンジとシナモンの香りを添えて。ホリデーシーズンに楽しむホットワインをイメージしました。

¥1,000(¥1,210)



### 魔女のロイヤルミルクティー

紫いもの優しい香りと甘さがロイヤルミルクティーにとっても良くマッチした、甘くてほっこりする一杯です。

¥1,000(¥1,210)



 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)

# 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	¥950 ( ¥1,149)
アメリカンコーヒー American Coffee	¥950 ( ¥1,149)
カフェオレ (Hot or Iced) Café au lait	¥1,000 ( ¥1,210)
エスプレッソ Espresso	¥1,000 ( ¥1,210)
カプチーノ Cappuccino	¥1,000 ( ¥1,210)
ウィンナーコーヒー Vienna Coffee	¥1,000 ( ¥1,210)
ココア (Hot or Iced) Cocoa	¥1,000 ( ¥1,210)

# TEA

---

ブレンド紅茶 (Hot or Iced) Original Blended Tea	¥950 ( ¥1,149)
ダージリン Darjeeling Tea	¥1,000 ( ¥1,210)
アッサム Assam Tea	¥1,000 ( ¥1,210)
アールグレイ Earl Grey Tea	¥1,000 ( ¥1,210)
ロイヤルミルクティー Royal Milk Tea	¥1,000 ( ¥1,210)
オリジナルフレッシュハーブティー Blended Herb Tea (Lemongrass, Lemon balm, Spearmint)	¥1,100 ( ¥1,331)
日本茶 (煎茶) Japanese Tea 一保堂茶舗の銘茶「芳泉」	¥800 ( ¥968)

※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. ※Prices in parentheses include 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	¥1,000 ( ¥1,210)

# BEVERAGE

---

生ビール “アサヒ” Draft Beer “ASAHI”	¥1,100 ( ¥1,331)
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”	¥900 ( ¥1,089)
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 ¥1,200 ( ¥1,452) Bottle ¥6,000 ( ¥7,260)
赤ワイン “フランソワ・ラベ” Red Wine “François Label”	Glass ¥1,200 ( ¥1,452) Bottle ¥6,000 ( ¥7,260)
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. ※Prices in parentheses include 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