# **GRAND MENU**

# café LEC COURT

### **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  $\mathbf{¥}1,700(\mathbf{¥}2,057)$ 

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

本日のケーキは リストをお持ちします ¥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)

 $\mathbf{¥}600 \ (\mathbf{¥}726)$ 

本日のシャーベット

Sherbet

 $\mathbf{¥}600 \ (\mathbf{¥}726)$ 

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

 $\mathbf{¥}1,300(\mathbf{¥}1,573)$ 

ホットケーキ[プレーン3枚]

**Pancakes** 

¥800 (¥968)

【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

 $\mathbf{¥}1,700(\mathbf{¥}2,057)$ 

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。



## RECOMMENDED DESSERTS 11:30~

季節のスイーツプレート  $1/4(\mathbf{k}) \sim 2/28(\mathbf{k})$ 

ハッピーチョコレート

[コーヒー または 紅茶付き] Happy Chocolate Plate with Coffee or Tea

¥2,400(¥2,904)

イチゴとチョコレートのパフェのほか、フォンダンショコラやプチシューなどのプティフルを盛り合わせたスイーツプレート。 温かなイチゴソースを添えて、甘みと酸味、温かなスイーツと冷たいスイーツの変化をお愉しみいただきます。





# 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

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)

## RECOMMENDED SET MENU 11:30~

### 1月・2月のおすすめメニュー



創業135周年記念 ホテル洋食プレート アンサンブルプレート



[コーヒー または 紅茶付き] Ensemble Plate with Coffee or Tea

 $\pm 2,800(\pm 3,388)$ 

創業135周年を記念して、シーフードドリアやナポリタン、ポークフィレカツなど懐かしい味をお愉しみいただける、レトロクラシカルな洋食プレートをご用意いたしました。

#### 牛ロースのグリエ すりおろし野菜のソース Grilled Beef with Grated Vegetable Sauce

国産牛使用 ¥4,800(¥5,808)

オーストラリア産牛使用 ¥3,800(¥4,598)

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

魚のフリッターとピクルス レモン風味のドレッシング Fish Fritters and Pickles with Lemon Flavored Dressing

> カリフラワースープ Cauliflower 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

¥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)

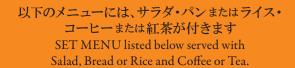
【伝統の逸品】

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愉しみください。







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

 $\mathbf{¥2,300}(\mathbf{¥2,783})$ 

和風茸パスタ

Mushroom Pasta Japanese Style

\$2,200(\$2,662)

### 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  $$\Psi1,600(\ \Psi1,936)$$ 

漬物ピラフ

Japanese Pickles and Bacon Pilaf  $\mathbf{¥1,600}$  ( $\mathbf{¥1,936}$ )

### 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



#### テ・オ・ショコラ ~紅茶とショコラ~

チョコレートフレーバーのミルクティーです。甘さ控えめのダークチョコレートのしっかりとした風味の後、紅茶の香りを感じていただけます。ココアよりもさっぱり、ミルクティーよりも濃い味わいです。

¥1,100(¥1,331)



### 生姜香るホット梅ネード

梅の甘酸っぱさに生姜の香りをきかせました。 程よいとろみのあるまろやかな口当たりで、心も 身体もあたたまる、寒い季節にぴったりのドリンク です。

¥1,100(¥1,331)



### いちご大福(白玉・あずき入り)

ホワイトチョコレート風味のあたたかなミルクの中にあずきと白玉、いちごソースを忍ばせた和風テイストのいちごミルクです。ほっこり、満足感のあるドリンクです。

¥1,100(¥1,331)



Kízakura

### 黄桜 新旨ゼロ 抹茶ビールテイスト

京都の老舗「北川半兵衞商店」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愉しみください。

¥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	¥1,100 (¥1,331)
日本茶(煎茶) Japanese Tea 一保堂茶舗の銘茶「芳泉」	¥800 (¥968)

# 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 $\S 1,200 \ (\S 1,452)$ Bottle $\S 6,000 \ (\S 7,260)$
赤ワイン "フランソワ・ラベ" Red Wine "François Labet"	Glass $\S 1,200 \ (\S 1,452)$ Bottle $\S 6,000 \ (\S 7,260)$
ウイスキー "シーバスリーガル12年" Whisky "CHIVAS REGAL 12years"	¥1,200 (¥1,452)



Hotel Okura