

GRAND MENU

café
LEC COURT

※食材アレルギーのあるお客様は、あらかじ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

¥2,400

ご提供に20分以上お時間をいただきます

It takes more than 20 minutes to serve.



フレンチトースト



森のシュークリーム(カスタード または 抹茶)

Cream Puff (Custard Cream or Matcha Green Tea Cream)

¥550

ホテル特製ケーキ各種

Pastry

本日のケーキはリストをお持ちします

¥900~

ケーキセット〔コーヒー または 紅茶付き〕

Pastry Set [served with Coffee or Tea]

¥2,000

アイスクリーム(バニラ または 抹茶 または イチゴ)

Ice Cream (Vanilla, Matcha Green Tea or Strawberry)

¥800

本日のシャーベット

Sherbet

¥800

フルーツパフェ

Assorted Fresh Fruits Parfait

¥2,100

チョコレートリキュールパフェ

Chocolate Liqueur Parfait

¥1,700

ホットケーキ(プレーン3枚)

Pancakes (3 pieces)

¥1,200

【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

¥2,200

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。

アップルパイ ア・ラ・モード



※写真はイメージです。 ※表示金額は、消費税・サービス料を含みます。
※All images are for illustrative purposes only. ※Prices include tax and service charge.

RECOMMENDED DESSERTS 11:30~

モン・ブラン de カシス



11/1(水)~12/30(土)
※12/11(月)~12/25(月)は除く

季節のスイーツプレート

モン・ブラン de カシス

[コーヒー または 紅茶付き]

Chestnut Cream and Blackcurrant Cake
with Coffee or Tea

¥2,800

11月・12月の季節のスイーツプレートは、栗とカシスを取り合わせたモンブランをご用意いたしました。

メレンゲが飾られたマロンクリームの中にはチョコムース&生クリームとカシスムース、ベースにもメレンゲとタルトを忍ばせて。バニラアイスと一緒に召し上がってください。



ミルクティーとシナモンのマリアーージュ



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召し上がりいただけます。

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召し上がりいただけます。

各 ¥1,300

※写真はイメージです。 ※表示金額は、消費税・サービス料を含みます。
※All images are for illustrative purposes only. ※Prices include tax and service charge.

RECOMMENDED SET MENU 11:30~

11月・12月のおすすめセットメニュー



シーフードミックスフライ

懐かしのホテル洋食シリーズ

シーフードミックスフライ

〔本日のスープ・サラダ・パンまたはライス
コーヒーまたは紅茶付き〕

¥3,800

Assorted Fried Seafood served with Salad,
Soup of the Day, Bread or Rice and Coffee or Tea

創業135周年を記念して、レトロクラシックな海老フライ・カニ
クリームコロッケ・鯛のフライを盛り合わせた、世代を超えて
愛されるひと皿をご用意いたしました。



牛ロースのグリエ 茸とオニオンソース

Grilled Beef with Mushroom Onion Sauce

国産牛使用 ¥6,500
Japanese Beef

オーストラリア産牛使用 ¥5,500
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 Shrimp, Ham and Egg 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



牛ロースのグリエ 茸とオニオンソース



よくばりプレート

【よくばりプレート】

鯛のポワレ オレンジ風味のソースとバルサミコ
チキンのロースト ピザ風

Pan-fried Sea Bream Orange Flavored Sauce, Balsamic Vinegar
and Pizza Style Roast Chicken

¥4,300

〔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

※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。 ※表示金額は、消費税・サービス料を含みます。
※The rice served in this restaurant is produced in Japan. ※All images are for illustrative purposes only. ※Prices include tax and service charge.

SET MENU 11:30~

海老フライ ¥3,500
タルタルソース添え
Deep Fried Prawns with Tartar Sauce

和牛ハンバーグステーキ ¥4,000
温野菜添え
Japanese WAGYU Beef Hamburger Steak

本日の魚料理 ¥3,700
Fish of the Day
※内容はスタッフにお尋ねください

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.

ビーフシチュー



ビーフシチュー ¥4,300
Stewed Japanese Black Beef

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。

黒毛和牛ビーフカレー



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 ¥3,500
Japanese Black Beef Curry with Rice

ビーフストロガノフ ¥3,200
サフランライス添え
Beef Stroganoff with Saffron Rice

ペスカトーレ ¥3,400
Spaghetti Pescatore

和風茸パスタ ¥3,000
Mushroom Pasta Japanese Style

ペスカトーレ



※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。 ※表示金額は、消費税・サービス料を含みます。
※The rice served in this restaurant is produced in Japan. ※All images are for illustrative purposes only. ※Prices include tax and service charge.

SANDWICH 10:00~

- | | |
|---|--------|
| 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) | ¥2,300 |
| 和風ステーキサンドイッチ
Japanese Steak Sandwich | ¥2,500 |
| アメリカンクラブハウスサンドイッチ
American Clubhouse Sandwich | ¥2,500 |
| ビーフカツサンドイッチ
Beef Cutlet Sandwich | ¥3,700 |



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 Australian Beef)
Japanese Style Beef Steak Bowl with Miso Soup and Pickles | ¥3,800 |
| オムライス
Omelet with Pilaf | ¥2,500 |
| シーフードピラフ
Seafood Pilaf | ¥2,200 |
| 漬物ピラフ
Japanese Pickles and Bacon Pilaf | ¥2,200 |



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) | ¥1,100 |
| コーンクリームスープ
Corn Cream Soup | ¥1,100 |
| オニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup | ¥1,600 |

ご提供に20分以上お時間をいただきます
It takes more than 20 minutes to serve.



※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。 ※表示金額は、消費税・サービス料を含みます。
※The rice served in this restaurant is produced in Japan. ※All images are for illustrative purposes only. ※Prices include tax and service charge.

RECOMMENDED SOFT DRINKS

季節のおすすめソフトドリンク

ティラミス ラテ

Tiramisu Latte

¥1,400

ティラミスをイメージしたフレーバーラテ。チーズケーキシロップ、ラムシロップでコクを出したスチームミルクをエスプレッソに重ねて。

マスカルポーネホイップの上にココアパウダーを振りかけ、アラザンを飾って聖夜のイメージに仕上げました。



シナモン香る アップルティー

Cinnamon Apple Tea

¥1,300

シナモンが香るアールグレイティーにやさしい甘さのりんごを合わせて。

アクセントに加えた角切りりんごの食感もお愉しみください。



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	¥1,300
アメリカンコーヒー American Coffee	¥1,300
カフェオレ (Hot or Iced) Cafe au lait	¥1,350
エスプレッソ Espresso	¥1,350
カプチーノ Cappuccino	¥1,350
ウィンナーコーヒー Vienna Coffee	¥1,350
ココア (Hot or Iced) Cocoa	¥1,350

TEA

ブレンドティー Blended Tea	¥1,300
アイスティー Iced Tea	¥1,300
ダージリン (Hot or Iced) Darjeeling Tea	¥1,350
アッサム (Hot or Iced) Assam Tea	¥1,350
アールグレイ (Hot or Iced) Earl Grey Tea	¥1,350
ロイヤルミルクティー (Hot or Iced) Royal Milk Tea	¥1,350
オリジナルフレッシュハーブティー Blended Herb Tea	¥1,500
日本茶 (煎茶) Japanese Tea 一保堂茶舗の銘茶「芳泉」	¥1,100

FRESH JUICE & SOFT DRINK

フレッシュミックスジュース Fresh Mixed Fruits Juice	¥1,700
フレッシュオレンジジュース Fresh Orange Juice	¥1,600
フレッシュグレープフルーツジュース Fresh Grapefruit Juice	¥1,600
フレッシュ野菜ジュース Fresh Vegetable Juice	¥1,700
コカ・コーラ Coca-Cola	¥900
ジンジャーエール Ginger Ale	¥900
ペリエ Perrier	¥900
クリームソーダ Melon Flavored Soda Float	¥1,400

BEVERAGE

生ビール “アサヒ” Draft Beer “ASAHI”	¥1,500
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”	¥1,100
黄桜 新旨ゼロ 抹茶ビールテイスト (ノンアルコール・ビールテイスト飲料) “KIZAKURA” Matcha Beer Taste (Non-Alcoholic)	¥1,100
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 ¥1,500 Bottle ¥8,000
赤ワイン “フランソワ・ラベ” Red Wine “François Labet”	Glass ¥1,500 Bottle ¥8,000
ウイスキー “シーバスリーガル12年” Whisky “CHIVAS REGAL 12years” *ソーダ割は+¥400 With soda is available for +¥400.	¥1,600



Hotel Okura
KYOTO