

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 ¥2,400

[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

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)

¥2,200

サクサクのパイ生地と大ぶりりんごのホテル伝統のアップルパイに、バニラアイス添えて。

アイスクリーム (バニラ または 抹茶 または イチゴ)
Ice Cream (Vanilla, Matcha Green Tea or Strawberry)

¥800

本日のシャーベット
Sherbet

¥800

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

¥1,300

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。

カフェ アフォガート
Affogato (Vanilla Ice Cream with Espresso)

¥1,300

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。

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



アップルパイ ア・ラ・モード



フルーツパフェ・チョコレートリキュールパフェ



ミルクティーとシナモンのマリアーージュ

※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~

チョコレートタイム

1/4(木)~2/29(木)

季節のスイーツプレート

チョコレートタイム

[コーヒー または 紅茶付き]

“Chocolate Time”
(Chocolate Sweets Plate)
with Coffee or Tea

¥3,200

サクサクのパイ生地にチョコレートやカスタードクリームを挟んでミルフィーユに。温かいリンゴとレーズンのフルーツグラタンやキュートなマカロン、アイスクリームと合わせ、冬に美味しいワンプレートスイーツに仕上げました。



フォンダンショコラ



1/4(木)~2/29(木)

フォンダンショコラ

Fondant au Chocolat

¥1,500

熱々のチョコレートを閉じ込めたフォンダンショコラにバニラアイスとフルーツを添えています。ぜひティータイムや食後のデザートにどうぞ。

RECOMMENDED SET MENU 11:30~

1月・2月のおすすめセットメニュー

創業135周年記念

中田総料理長特別コース

「兵庫県からの贈り物」

Executive Chef's Special "Gift from Hyogo Pref."



¥6,500

小えびのフリッター 小さなサラダ
Small Salad with Shrimp Fritters

丹波黒豆のポタージュ カプチーノ風
Tamba Black Bean Potage Cappuccino-Style

瀬戸内真鯛のパイ包み焼き
旬を迎えた菜の花のエチュベとサフラン風味のソース
Baked Sea Bream in Pie Crust
with Steamed Canola Flower and Saffron-Flavored Sauce

黒毛和牛のビーフシチュー
牛蒡のヴルーテと温野菜 芳醇な神戸ワインのソース
Stewed Japanese Black Beef
with Smooth Burdock Sauce and Hot Vegetables
and Kobe Wine Sauce

丹波栗と紫芋のモンブラン
ラム酒が香るショコラのムースとココナツのチュイユ
いろいろベリーのアイスクリーム添え
Tamba Chestnut and Purple Sweet Potato Mont Blanc
with Rum-Scented Chocolate Mousse and Coconut Tuille
and Berry Ice Cream

パン または ライス
Bread or Rice

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



「兵庫県からの贈り物」
※ワインはソースに使用しております
Wine is used for the main dish sauce.



創業135周年記念 ホテル洋食プレート

海老のコキーユグラタン

〔本日のスープ・サラダ・パン・コーヒーまたは紅茶付き〕

Shrimp Coquille Gratin

with Soup, Salad, Bread and Coffee or Tea



¥3,800

創業135周年を記念して、
レトロな竹まいが懐かしくもどこか愛らしい
海老のコキーユグラタンをご用意いたしました。
ホテル洋食の技が込められたホワイトソースが絶品です。

※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。 ※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 ¥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。



ビーフシチュー

逸品の
伝統の



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

ボロネーゼ レックコート風 ¥3,200
Spaghetti Bolognese Lec Court Style

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



ボロネーゼ レックコート風

※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 |



ミックスサンドイッチ



ビーフカツサンドイッチ

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 |



和風ステーキ丼

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.



オニオングラタンスープ

RECOMMENDED DRINKS

季節のおすすめドリンク

2024年ドラマ化で話題の「紫式部」を
イメージしたモクテル&カクテル

写真左:「若紫」 ¥1,000

LEFT: Wakamurasaki (Non-Alcoholic Cocktail)

十二単のような重なり合う三層のグラデーションが秀逸。源氏物語の甘酸っぱい恋模様を表現したモクテル(ノンアルコールカクテル)。

写真右:「藤袴」 ¥1,600

RIGHT: Fujibakama (Alcoholic Cocktail)

源氏物語にも登場する藤袴の花の淡いピンクを、京都府産のクラフトジン、紫蘇ジュース、柚子サイダーを合わせたどこか懐かしい味わいのカクテルで表現しました。

※「藤袴」はお酒を含みます



フレーバーラテ

Flavored Caffè Latte

各 ¥1,400

エスプレッソにたっぷりのミルクを加えまろやかに仕上げたカフェラテを、3種のフレーバーをご用意いたしました。リッチなキャラメルシロップを加えた「キャラメルカプチーノ」、ヘーゼルナッツの香ばしさが相性抜群の「ヘーゼルナッツカプチーノ」、フルーティーな甘い香りの「バナナカプチーノ」。お好みに合わせてどうぞ。

以下からお好みのフレーバーをお選びください
Please choose your favorite flavor below.

- | | |
|----------|----------|
| ・キャラメル | Caramel |
| ・ヘーゼルナッツ | Hazelnut |
| ・バナナ | Banana |

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
	Glass ¥1,500
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”	Bottle ¥8,000
	Glass ¥1,500
赤ワイン“フランソワ・ラベ” Red Wine “François Labet”	Bottle ¥8,000
	¥1,600
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.	

※ストローをご入用の方は係にお申し付けください。 ※表示金額は、消費税・サービス料を含みます。
※If you need a straw, please tell the staff. ※Prices include tax and service charge.



Hotel Okura
KYOTO