

# 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

本日のケーキリストをお持ちいたします

¥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

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



# RECOMMENDED DESSERTS 11:30~

5/1(水)~6/30(日)

紫式部に着想を得たスイーツプレート

宮中の調べ ¥3,200

〔お飲み物付き〕

“*Kyuuchu no Shirabe*”

Assorted Japanese Sweets Plate  
with Drink

貝合わせをイメージした日本酒を使ったアイス  
最中や抹茶とマスカルポーネのチーズケーキ、  
柚子のムースと赤紫蘇のジュレを合わせた  
グラスデザートなど雅なスイーツが勢ぞろい。  
十二単を彷彿とさせるカラフルな求肥は餡や  
フルーツを包んでお好みの大福に。  
セットのお飲み物は煎茶、ほうじ茶、コーヒー、  
紅茶から、おひとつお選びください。



宮中の調べ

紬 ~つむぎ~



5/1(水)~6/30(日)

~ゆかり人 渋沢栄一~

富岡製糸場世界遺産登録10周年記念デザート

紬 ~つむぎ~ ¥2,400

“*Tsumugi*”

Orange and Banana Ice Dessert

当ホテル創立に関わりのある渋沢栄一ゆかりの地「富岡製糸場」にちなみ、蚕や繭、生糸などをイメージしたスイーツは、オレンジとバナナのパルフェをベースにバナナのカダイフ揚げなどをトッピングしました。



# RECOMMENDED SET MENU 11:30~

## 5月・6月のおすすめセットメニュー



～ゆかり人 渋沢栄一～  
文明開化 懐かしの洋食シリーズ

### ネギとナスの和風トマトスパゲティ ネギベーゼ

Leak and Eggplant Tomato Spagetti  
Japanese Style with Green Onion Sauce

¥3,500

渋沢栄一誕生の地「埼玉県深谷市」の深谷ねぎを使用。渋沢栄一の好物とされるナスとベーコンにトマトソースを合わせ、深谷ねぎを使ったジェノベーゼ風に仕上げました。渋沢栄一の好物にちなみ、オーツ麦(オートミールの原料)を練り込んだパスタを使用しています。

〔このメニューには以下の内容が含まれます〕  
サラダ、本日のスープ、コーヒー または 紅茶  
This menu includes Salad, Soup of the Day, Coffee or Tea.

ネギベーゼ

### 牛ロースのグリエと温野菜 すりおろし野菜ソース

Grilled Beef with Grated Vegetable 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 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

本日のスープ  
Soup of the Day

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



牛ロースのグリエと温野菜 すりおろし野菜ソース

# SET MENU 11:30~

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.

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



和牛ハンバーグステーキ  
温野菜添え

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



ポークカツカレー

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

シーフードカレー ¥3,500  
Seafood Curry

ポークカツカレー ¥4,000  
Curry with Pork Cutlet

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

本日のパスタ ¥3,000  
Pasta of the Day

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

シーフードクリームパスタ ¥3,200  
Seafood Cream Pasta



シーフードクリームパスタ



## SANDWICH 10:00~

和風ステーキサンドイッチ Japanese Steak Sandwich	¥2,500
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
アメリカンクラブハウスサンドイッチ American Clubhouse Sandwich	¥2,500
ポークカツサンドイッチ Pork Cutlet Sandwich	¥2,800
ビーフカツサンドイッチ Beef Cutlet Sandwich	¥3,700



サンドイッチ各種

## LIGHT MEALS 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
生ハムシーザーサラダ Prosciutto Caesar Salad	¥1,800
本日のスープ Soup of the Day	¥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
シーフードピラフ Seafood Pilaf	¥2,200
漬物ピラフ Japanese Pickles and Bacon Pilaf	¥2,200
ハムとマッシュルームのオムライス デミグラスソース Ham and Mushrooms Omelet Rice with Demi-glace Sauce	¥2,500
シーフードオムライス トマトソース Seafood Omelet Rice with Tomato Sauce	¥2,800
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



生ハムシーザーサラダ

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



ハムとマッシュルームのオムライス デミグラスソース

# 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

よひら  
写真左:「**四葩**」 ¥1,600  
Left: Cocktail “Yohira”

初夏から夏は紫陽花の季節。  
涼やかな蒼いカクテルは紫式部の青春時代を想う、  
どこか懐かしい味わい。

写真右:「**新緑**」 ¥1,000  
Right: Mocktail(Non-Alcoholic) “Fresh Green”

爽やかな風吹く草原をイメージ。  
柚子とレモンの香りが心地よい、暑い季節にうれしい  
モクテル(ノンアルコールカクテル)。



四葩(左)と新緑(右)



フレーバーラテ

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「ストロベリーカプチーノ」。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   |
| ・ストロベリー  | Strawberry |

# 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
白ワイン“サントリーフロンファーム 甲州 日本の白”(山梨県 登美の丘ワイナリー) White Wine “Suntory From Farm Koshu”	Glass ¥1,300 Bottle ¥7,000
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