

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のりんごのホテル伝統のアップルパイに、バニラアイスを添えて。

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~

京の夏祭りプレート

7/1 (月) ~ 8/31 (土)

祇園祭や大文字送り火などがモチーフ

京の夏祭りプレート ¥3,200

〔コーヒー または 紅茶付き〕

“Kyoto Summer Festival Plate”
with Coffee or Tea

2021年から毎年デザインを変えながら提供している京都の夏の風物詩を表現したスイーツプレート。

今回は祇園祭の山鉦に見立てた細長いエクレアと桃のパフェ、大文字送り火を表現した抹茶のモンブラン、生ビールをイメージしたマンゴープリンと枝豆風のマカロンなどで「京都の夏」をご堪能ください。



夏の彩り



7/1 (月) ~ 8/31 (土)

2024年話題の“紫式部”をテーマにしたパフェ

夏の彩り ¥1,800

“Natsu no Irodori” Peach & Kiwi Parfait

ラベンダーとブルーキュラソーの寒天が冷涼感たっぷり。キウイと桃のコンポートのお花を花束に見立てた小ぶりのパフェ。

7/1 (月) ~ 8/31 (土)

レックコートのコーヒーゼリー

¥1,300

Coffee Jelly
with Ice Cream and Caramel Sauce

コーヒーとエスプレッソ、2種類のゼリーにバニラアイスと生クリームを添えて。お好みでキャラメルソースをかけてお召し上がりください。

レックコートのコーヒーゼリー



RECOMMENDED SET MENU 11:30~

7月・8月のおすすめセットメニュー

牛ロースのグリエ オリエンタル風オニオンソース

Grilled Beef with Oriental Onion Sauce

国産牛使用 Japanese Beef ￥6,500

オーストラリア産牛使用 Australian Beef ￥5,500

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

鯛の南蛮漬けと自家製ピクルスのサラダ
レモンドレッシング

Salad of Sea Bream with homemade 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 オリエンタル風オニオンソース



夏野菜カレー 深谷ねぎバターとともに

新紙幣発行記念 ～ゆかり人 渋谷栄一～

夏野菜カレー 深谷ねぎバターとともに

Summer Vegetable Curry and Rice
with Green Onion Butter

￥3,500

渋谷栄一 出生の地 埼玉県深谷市の名産“深谷ねぎ”を混ぜ込んだバターがポイント。焼き目をつけた夏野菜の香ばしさとカレーのスパイシーな香りが食欲を刺激します。

このメニューには、サラダ、コーヒー または 紅茶が付きます
This menu includes Salad, Coffee or Tea.

* プラス¥500で本日のスープを追加可能
Soup of the Day can be added for an additional ¥500.

※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

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。

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
SET MENU listed below served with
Salad, Bread or Rice and Coffee or Tea.



和牛ハンバーグステーキ
温野菜添え



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
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

シーフードパスタ ￥3,200
Seafood Cream Pasta



シーフードパスタ

このページのメニューにはプラス¥500で本日のスープを追加可能
The menu on this page is available with Soup of the Day for an additional ¥500

※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~

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-glaze 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



ソレイユ ¥1,400
Soleil (Pineapple Juice with Mint Syrup)

ミントが苦手な方でも飲みやすいよう、モヒートミントシロップの爽やかな味わいとパイナップルジュースの甘みと酸味をバランス良く仕上げました。パイナップルの黄色で「太陽の日差し」を、ミントで「自然の緑」を表現。ライムを絞る事で味と香りの変化も楽しんでいただけます。



エトワール ¥1,500
Étoile (Yuzu Soda float)

美しい青色のバタフライピーシロップにソーダを加え、ナタデココとバニラアイスクリームを浮かべました。仕上げは優しい酸味と香りの柚子シロップをお客様に加えていただく事で色が変わり、夕暮れの星空のような印象に。柚子とバニラアイスの組み合わせが絶妙な、キラキラとした夏の夜を思わせる一杯です。

2024年ドラマ化で話題の「紫式部」をイメージしたカクテル&モクテル

よひら
「四葩」 ¥1,600
Cocktail "Yohira" (alcoholic)

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。(アルコール入り)



「新緑」 ¥1,000
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)。



フレーバーラテ

フレーバーラテ 各¥1,400
Flavored Caffè Latte

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種のフレーバーでご用意いたしました。甘い香りの「キャラメルラテ」、香ばしい「ヘーゼルナッツラテ」、夏限定「ココナッツラテ」。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 / ヘーゼルナッツ / ココナッツ
Caramel / Hazelnut / Coconut

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
キンシ正宗 水尾柚子サイダー Kinshi Masamune "Kyoto Mizuo Yusu Cider"	¥1,200

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
スパークリングワイン “ラ・ジャラプロセッコ・スプマンテブリュット” Sparkling Wine “La Jara Prosecco DOC Spumante Brut”	Half Bottle ¥4,500 (375ml)
白ワイン “サントリーフからムファーム 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”	¥1,600

*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