

GRAND MENU

café
LEC COURT



えび
shrimp



かに
crab



くるみ
walnut



小麦
wheat



そば
buckwheat



卵
egg



乳成分
milk



落花生
peanut

※特定原材料につきましては上記マークで表示しておりますが、食材アレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し出ください。
The 8 specified ingredients are indicated by the symbols above, but please inform your waiter if you have any allergies or dietary restrictions.

弊社アレルギーポリシーはこちら
Our Food Allergy Policy



DESSERT 10:00~

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

¥700~

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

シャーベット (青りんご または レモン または カシス)

Sherbet (Green Apple, Lemon or Blackcurrant)

¥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

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クリームに注いで。



¥1,300

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。



¥1,300

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



ショートケーキ



モンブラン



ミルクティーとシナモンの
マリアーージュ



フルーツパフェ



チョコレートリキュールパフェ

RECOMMENDED DESSERTS 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.



【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



¥2,300

*アップルパイの製造厨房ではくるみや落花生を含む製品も調理しています。

*Apple Pie is made in a facility that also processes products containing walnut and peanut.

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、バニラアイスクリームを添えて。



SANDWICH 10:00~



*サンドイッチの製造工程では、同じ揚げ油でえびも調理しています。
*Please note that shrimp is also cooked in the same oil.

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

※写真はイメージです。 ※表示金額は、消費税10%とサービス料15%を含みます。
※All images are for illustrative purposes only. ※Prices include 10% tax and 15% service charge.

RECOMMENDED DESSERTS 11:30~



抹茶プリンとカスタードプリンの
2種類から選べる

こだわりのプリン ア・ラ・モード

Matcha Pudding or Custard Pudding a la mode

コーヒー または 紅茶付き 各¥2,800

Set with Coffee or Tea

単品 各¥2,300

A la carte



美山の平飼い卵、美山の牛乳、宇治抹茶など京都府産の材料にこだわったプリンが主役の「プリン ア・ラ・モード」です。色とりどりのフルーツと一緒に
お楽しみいただけます。

抹茶プリンかカスタードプリンの2種類からお選び
ください。



レックコートのコーヒーゼリー

Coffee Jelly with
Ice Cream and Caramel Sauce

コーヒー または 紅茶付き ¥2,000

Set with Coffee or Tea

単品 ¥1,500

A la carte



コーヒーとエスプレッソ、2種類のゼリーにバニラ
アイスクリーム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。

RECOMMENDED SET MENU 11:30~

5月・6月のおすすめセットメニュー



*特別な表記が無い限りセットのサラダには小麦・卵・乳成分を含む和風ドレッシングがかかります。パンにも小麦・卵・乳成分が含まれます。
Unless otherwise noted, set salads are served with Japanese dressing containing wheat, egg, and milk. Bread also contains wheat, egg and milk.

国産牛ロースの網焼き

Grilled Japanese Beef Set



国産牛使用 ¥6,800
Japanese Beef

(オーストラリア産牛使用 ¥5,800)
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

季節の前菜 3点盛り合わせ
Assorted 3 Seasonal Appetizers

本日のスープ
Soup of the Day

国産牛ロースの網焼きと温野菜 わさびテリヤキソース
Grilled Beef with Seasonal Vegetables and Wasabi Teriyaki Sauce

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



*上記製造工程ではえびを含む料理を調理しています。
*Above menu are made in a facility that also processes products containing shrimp.



懐かしの洋食シリーズ

ミックスフライ

2種のタルタルソース添え

〔サラダ・パン または ライス・

コーヒー または 紅茶付き〕

Mixed Fries and 2 kinds of Tartar Sauce
with Salad, Bread or Rice and Coffee or Tea



¥3,800

海老、帆立、白身魚、大葉を巻いたササミの4種類が
味わえるミックスフライは特製タルタルソースとトマト
麴のタルタルソースの2種類でお愉しみください。

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

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。
また、プラス¥500で本日のスープを追加可能です。

SET MENU listed below served with Salad, Bread or Rice, and Coffee or Tea. You can add Soup of the Day for an extra ¥500.



*セットのサラダには小麦・卵・乳成分を含む和風ドレッシングがかかります。パンにも小麦・卵・乳成分が含まれます。
Set salads are served with Japanese dressing containing wheat, egg, and milk. Bread also contains wheat, egg and milk.

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 ¥3,500
Fish of the Day
※内容はスタッフにお尋ねください
Please inquire with the staff about today's menu.



海老フライ
タルタルソース添え



和牛ハンバーグステーキ
温野菜添え

黒毛和牛ビーフシチュー ¥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。



SET MENU 11:30~

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。また、プラス¥500で本日のスープを追加可能です。
SET MENU listed below served with Salad and Coffee or Tea. You can add Soup of the Day for an extra ¥500.



黒毛和牛ビーフカレー



ポークカツカレー



ビーフストロガノフ サフランライス添え

黒毛和牛ビーフカレー
Japanese Black Beef Curry with Rice



¥3,500

シーフードカレー
Seafood Curry



¥3,500

ポークカツカレー
Curry with Pork Cutlet



¥4,000

*同じ揚げ油で海老も調理しています。

*Please note that shrimp is also cooked in the same oil.

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



¥3,200

和風茸パスタ
Mushroom Pasta Japanese Style



¥3,000

シーフードクリームパスタ
Seafood Cream Pasta



¥3,200

本日のパスタ
Pasta of the Day

¥3,000

※内容はスタッフにお尋ねください Please inquire with the staff about today's menu.



和風茸パスタ



シーフードクリームパスタ



本日のパスタ 一例

※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10%とサービス料15%を含みます。
※The rice served in this restaurant is produced in Japan. ※All images are for illustrative purposes only. ※Prices include 10% tax and 15% service charge.

LIGHT MEALS 11:30~

生ハムシーザーサラダ   
Prosciutto Caesar Salad

¥1,800

コンビネーションサラダ
Combination Salad

¥1,100

ドレッシング	フレンチ	Vinaigrette	
Dressing	レモン	Lemon	 
	和風	Japanese	  
	ノンオイル	Non-oil	



生ハムシーザーサラダ

本日のスープ
Soup of the Day

¥1,100

※内容はスタッフにお尋ねください

Please inquire with the staff about today's menu.



オニオングラタンスープ

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.



漬物ピラフ

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

¥2,500

Ham and Mushrooms Omelet Rice with Demi-glace Sauce



ハムとマッシュルームのオムライス
デミグラスソース

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)

¥3,800

Japanese Style Beef Steak Bowl with Miso Soup and Pickles



和風ステーキ丼

RECOMMENDED DRINKS



桃のジャスミンティー

Peach Jasmine Tea

¥1,300

ジャスミンティーと桃の豊かな香りを合わせたお食事にもよく合うフレーバージャスミンティーです。

初夏のおすすめドリンク



シトラスティー

Citrus Tea

¥1,300

柚子、レモン、みかんの柑橘類の甘酸っぱさと華やかに香り立つアールグレイティーの味わいをお楽しみください。



恵み ~Megumi~ Megumi -Blessing-

自然の恵みに感謝し、マンゴーの花言葉である「豊かな恵み」を表現しました。マンゴーとライチの甘みにトニックウォーターのほろ苦さがアクセントになっています。

2025年5月～8月 モクテル EXPO Vol.2 Non-Alcoholic Cocktail EXPO

ホテルオークラ京都では5月～8月の期間、「モクテルEXPO Vol.2」を開催！社内公募作品の中から選ばれたオリジナルモクテル（ノンアルコールカクテル）をお楽しみください。

各¥1,300



ひかり Hikari -light-

人々が輝く明るい世界を思い描いて創作しました。ホワイトピーチとグリーンアップルの爽やかな風味が広がり、見た目も涼やかな1杯です。



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たカフェラテを、2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」、濃厚で深みのある味わいの「ヘーゼルナッツラテ」を。お好みに合わせてどうぞ。

キャラメル または ヘーゼルナッツからお選びください
Please choose your favorite flavor from Caramel or Hazelnut

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) 	¥1,350
エスプレッソ Espresso	¥1,350
カプチーノ 	¥1,350
ウィンナーコーヒー 	¥1,350
ココア (Hot or Iced) 	¥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) 	¥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スタッフにお申し付けください。 ※表示金額は、消費税10%とサービス料15%を含みます。
※If you need a straw, please tell the staff. ※Prices include 10% tax and 15% service charge.



Hotel Okura
KYOTO