

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。
※いずれのメニューも特定原材料を使用している厨房で調理しています。コンタミネーションの可能性を完全に排除することはできません。
The 8 specified ingredients are indicated by the above icons. If you have any food allergies, please inform our staff in advance.
All menu items are prepared in kitchens that handle allergens. Cross-contamination cannot be completely avoided.

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



ショートケーキ

ホテル特製ケーキ各種

¥900

Pastry

本日のケーキリストをお持ちいたします

ケーキセット [コーヒー または 紅茶付き]

¥2,000

Pastry Set [served with Coffee or Tea]

アイスクリーム (バニラ または 抹茶 または イチゴ)



¥800

Ice Cream (Vanilla, Matcha Green Tea or Strawberry)



モンブラン

シャーベット (青りんご または レモン または カシス)

¥800

Sherbet (Green Apple, Lemon or Blackcurrant)

ミルクティーとシナモンのマリアーージュ



¥1,300

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。



ミルクティーとシナモンの
マリアーージュ

カフェ アフォガート



¥1,300

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。

フルーツパフェ



¥2,100

Assorted Fresh Fruits Parfait



フルーツパフェ

チョコレートリキュールパフェ



¥1,700

Chocolate Liqueur Parfait

ホットケーキ (プレーン3枚)



¥1,200

Pancakes (3 pieces)



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

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~



*フライに使用する揚げ油では、えびも調理しています。 Our fryer oil is also used to cook shrimp.

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~

京都の夏をひと皿に凝縮
季節のスイーツプレート

京の夏祭りプレート 2025

Kyoto Summer Dessert Plate

コーヒー または 紅茶付き ¥3,300
Set with Coffee or Tea



単品 ¥2,800
A la carte

祇園祭の山鉾に見立てた彩り豊かな「マンゴーとブルーベリーのパフェ」や、大文字の送り火を表現した「いちご大福」、また、縁日をイメージした「金魚すくいゼリー」「たこ焼き風ドーナツ」「ヨーヨー型水ようかん」「チョコバナナクッキー」など思わず笑みがこぼれるスイーツプレートで「京都の夏」を存分にお愉しみください。



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~

7月・8月のおすすめセットメニュー

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 レモンてりやきソース
Grilled Beef with Seasonal Vegetables and Lemon 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



ボリュームたっぷりスタミナ料理

サーロインステーキ焼肉風& タンドリーチキン

〔サラダ・コーヒー または 紅茶付き〕

Sirloin Steak *Yakiniku* Sauce and Tandoori Chicken
with Rice, Salad and Coffee or Tea

¥4,500



オーストラリア産サーロインステーキ (100g) は特製焼肉ソースを、鶏もも肉はにんにくと生姜の麴でマリネし、スパイシーな香りが食欲そそる柔らかいタンドリーチキンに仕上げました。ライスと温野菜を添えてボリューム満点のワンプレートに。

*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.



*セットのサラダにかかる和風ドレッシングとパンには小麦・卵・乳成分が含まれます。The Japanese dressing on the set salad and the bread contain wheat, egg, and milk.



*付け合わせの野菜などに使用する揚げ油では、えびも調理しています。Our fryer oil is also used to cook shrimp.

※当店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.

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.

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



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 ¥4,000
温野菜添え
Japanese WAGYU Beef Hamburger Steak



和牛ハンバーグステーキ
温野菜添え

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.

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。

逸品の
伝統の



*セットのサラダにかかる和風ドレッシングとパンには小麦・卵・乳成分が含まれます。The Japanese dressing on the set salad and the bread contain wheat, egg, and milk.



*付け合わせの野菜などに使用する揚げ油では、えびも調理しています。Our fryer oil is also used to cook shrimp.

※当店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.

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.

RECOMMENDED CURRY おすすめカレー

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 with Rice



¥3,500

ポークカツカレー
Curry with Rice and Pork Cutlet



¥4,000



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

¥3,000



ビーフストロガノフ サフランライス添え



和風茸パスタ



*セットのサラダにかかる和風ドレッシングとパンには小麦・卵・乳成分が含まれます。The Japanese dressing on the set salad and the bread contain wheat, egg, and milk.



*付け合わせの野菜などに使用する揚げ油では、えびも調理しています。Our fryer oil is also used to cook shrimp.

※当店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

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



¥1,100

本日のスープ

Soup 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.

¥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.

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



オニオングラタンスープ



漬物ピラフ



ハムとマッシュルームのオムライス
デミグラスソース



和風ステーキ丼

RECOMMENDED DRINKS



サンセットマンゴーフロート
Mango Soda Float ¥1,450

マンゴージュースとハイビスカスの華やかな香りとライムのキリッとした爽やかな酸味を合わせ、マンゴーシャーベットを浮かべました。

夏のおすすめフロート



クールキウイソーダフロート
Kiwi & Mint Soda Float ¥1,450

キウイのすっきりとした甘さと甘酸っぱいレモンシャーベット、ほんのり香るミントの風味がアクセント。夏にうれしい、清涼感あふれるドリンク。



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）をお愉しください。

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ต์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種のフレーバーを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
ノンアルコールビールテイスト飲料“アサヒ ドライゼロ” 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.



Hotel Okura
KYOTO