

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
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



モンブラン

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クリームに注いで。



ミルクティーとシナモンの
マリアージュ

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

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



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



¥2,500

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



¥2,400

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~

【10月限定】

ハロウィーンスイーツプレート

ハロウィーンカーニバル

Halloween Sweets Plate

コーヒー または 紅茶付き ¥3,200

Set with Coffee or Tea

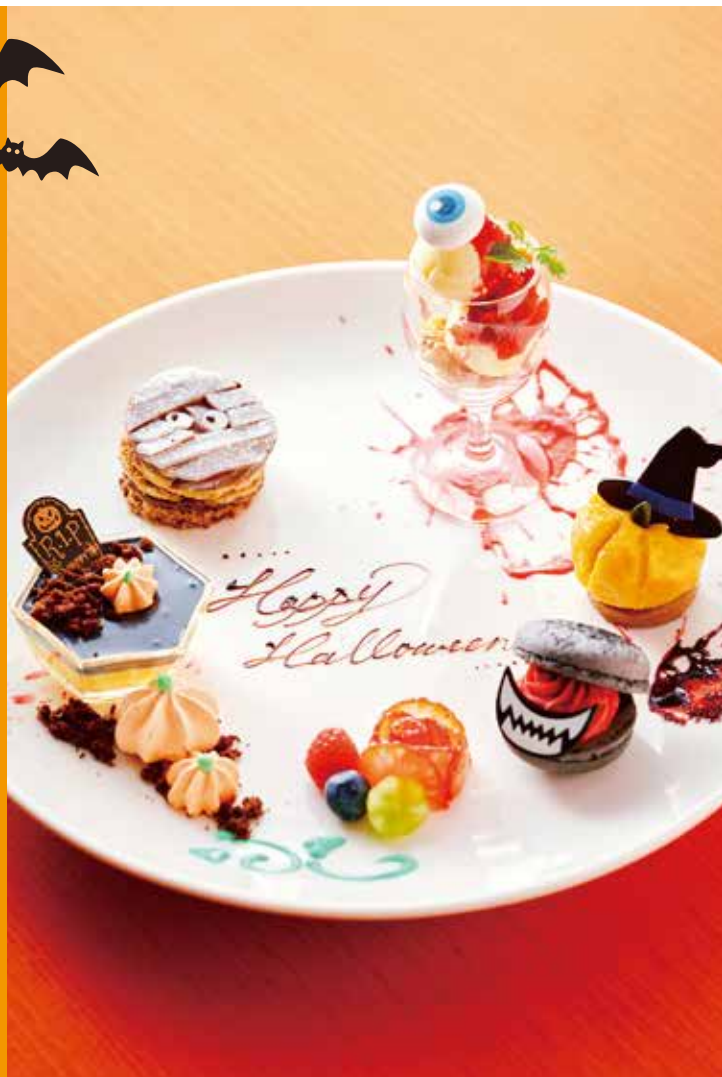


単品 ¥2,700
A la carte

おばけをかたどったバリエーション豊かなスイーツ
をワンプレートでお楽しみいただけます。

上から時計回りに

- ・ベリーソースのアフォガード風 (グラスデザート)
- ・魔女の帽子のスイートポテト
- ・モンスターマカロン
- ・カットフルーツ
- ・かぼちゃメレンゲ
- ・墓石かぼちゃプリン
- ・ミイラ男のオペラ



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 ¥2,300

Set with Coffee or Tea



単品 ¥1,800
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~

9月・10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 和風おろしソース
Grilled Beef with Seasonal Vegetables
and Grated Japanese Radish 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



イタリアフェア

ビーフカツレツ レックコート風 & ポルチーニのリゾット

〔サラダ・コーヒー または 紅茶付き〕

Beef Cutlet & Porcini Risotto
with Salad and Coffee or Tea



¥4,500

牛フィレ肉をたたき、のばして薄く柔らかくしたカツレツに、ポルチーニ茸を中心に様々なきのこを使ったリゾットを添えて。グラナパダーノ、黒胡椒、ルッコラ、バルサミコソースで仕上げました。

*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.

※当店で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 ¥3,800
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 ¥4,300
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 ¥3,600
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 ¥4,600
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.

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
Japanese Black Beef Curry with Rice



¥3,800

シーフードカレー
Seafood Curry with Rice



¥3,800

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



¥4,300

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



¥3,500

和風茸パスタ
Mushroom Pasta Japanese Style



¥3,300

シーフードクリームパスタ
Seafood Cream Pasta



¥3,500

本日のパスタ ※内容はスタッフにお尋ねください ¥3,300
Pasta of the Day
※Please inquire with the staff about today's menu.



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



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

¥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

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

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

RECOMMENDED DRINKS



【10月限定】

紫芋のハロウィーン・ナイトメア

Purple Sweet Potato Milk



¥1,400

紫芋パウダーと紫芋シロップを入れたミルクと、竹炭パウダーを入れたミルクで、紫色とグレーが混ざり合った怪しげなグラデーションのドリンクに。仕上げに黒蜜をグラスの上部から垂らして「ナイトメア」を表現し、おばけのマシュマロを添えました。

紫芋のほっこり感と黒蜜のコクが秋らしさを感じさせるドリンクです。



ゆいは
結葉
Yuiha

レモンとミントシロップで太陽の光が差し込む森林を表しました。リンゴとグレープフルーツのフルーティーミントとレモンの爽やかさですっきり飲みやすい味わいに。

2025年9月～10月

モクテル EXPO

Vol.3

Non-Alcoholic
Cocktail EXPO

ホテルオークラ京都では9月～10月の期間、「モクテルEXPO Vol.3」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）をお愉しみください。

各¥1,300



Pearth
(ペアース)

タイトルはPear（梨）とearth（地球）を掛け合わせた造語です。洋梨の優しい甘さと炭酸のきらめき、ローズマリーとキウイの華やかな香りが調和した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 	¥1,400
ウィンナーコーヒー 	¥1,400
ココア (Hot or Iced) 	¥1,400
Cocoa	

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) 	¥1,400
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
フレッシュジュース (オレンジ または グレープフルーツ) Fresh Juice (Orange or Grapefruit)	¥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 Draft Beer	¥1,500
イタリアビール アサヒ ペローニ ナストロアズーロ 	¥1,400
Italian Beer ASAHI PERONI NASTRO AZZURRO	
ノンアルコールビールテイスト飲料 Non-Alcoholic Beer	¥1,100
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.	
スパークリングワイン プロセッコ・スプマンテ ブリュット NV ラ・ジャラ 	Half Bottle ¥5,000 (375ml)
Sparkling Wine Prosecco Spumante Brut NV La Jara	
白ワイン ヴィブラ・ビアンコ 	All Wines By the Glass ¥1,500 By the Bottle ¥8,000 (750ml)
White Wine VIPRA Bianco Biji	
エスクード・ロホ レゼルヴ シャルドネ Escudo Rojo Reserve Chardonnay	
赤ワイン プリミティーヴォ・ディ・マンドゥーリア ポッジョ・レ・ヴォルピ 	
Red Wine PRIMITIVO DI MANDURIA Poggio Le Volpi	
シレーニ セラー セレクション・ピノ ノワール (ニュージーランド) Sileni Cellar Selection Pinot Noir (New Zealand)	

※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。 ※  マークはイタリアフェア商品です。
※If you need a straw, please tell the staff. ※Prices include 10% tax and 15% service charge. ※Items marked with  are Italian Fair items.



Hotel Okura
K Y O T O