GRAND MENU

café LEC COURT























wheat

そば buckwheat



DESSERT 10:00~

森のシュークリーム ¥550 (カスタード または 抹茶 または いちご) Cream Puff (Custard Cream, Matcha Green Tea Cream or Strawberry Cream) 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 いちご) ● ¥800 Ice Cream (Vanilla, Matcha Green Tea or Strawberry) 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ジュ ¥1,300 Vanilla Ice Cream with Assam Milk Tea シナモンソースのかかったバニラアイスクリームに アッサムの茶葉で仕上げたミルクティーを注いで。 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 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

¥2,500

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 W P ¥2,500 Japanese Steak Sandwich

Assorted Sandwich (Tomato, Lettuce, Cucumber, Ham, Egg and Roast Beef)

アメリカンクラブハウス **♥ ● ● § ¥2,500** サンドイッチ

American Clubhouse Sandwich

ポークカツサンドイッチ ② Pork Cutlet Sandwich ¥2,800



RECOMMENDED DESSERTS 11:30~

昭和100年フェア クリームソーダパフェ

¥2,400



Cream Soda Parfait

レトロなクリームソーダをパフェスタイルで。 メロンソーダジュレとアイスクリームの上には 真っ赤なサクランボと飴細工のストローを飾って。 パティシエの遊び心が詰まった1品です。





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~

11月・12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

(オーストラリア産牛使用 ¥5,800)

(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

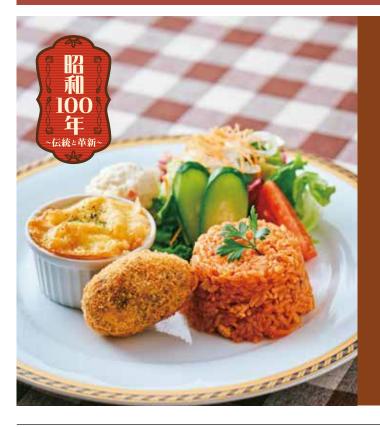
国産牛ロースの網焼きと温野菜 茸とオニオンソース Grilled Beef with Seasonal Vegetables Mushroom Onion Sauce

> 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





昭和100年フェア なつかしバラエティプレート [コーヒー または 紅茶付き]

Seafood Macaroni Gratin, Beef Croquette and Japanese-style Chicken Rice Plate with Coffee or Tea

¥4,200

タイムスリップ気分で懐かしの洋食を。 シーフードマカロニグラタン、牛肉コロッケ、チキンライスを一皿に。まるで大人のお子様ランチ!

*上記にプラス¥600で海老フライを1本追加、 プラス¥500で本日のスープを追加可能 Deep Fried Prawn can be added for an additional ¥600, and 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.

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.

¥3,800

海老フライ 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 ¥4,300 温野菜添え Japanese WAGYU Beef Hamburger Steak

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愉しみください。





*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.

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 ¥4,300

Curry with Rice and Pork Cutlet

ビーフストロガノフ サフランライス添え ¥3,500 Beef Stroganoff with Saffron Rice

和風茸パスタ ¥3,300

Mushroom Pasta Japanese Style

シーフードクリームパスタ ¥3,500

Seafood Cream Pasta

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.







*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.

LIGHT MEALS 11:30~

生ハムシーザーサラダ ************************************	¥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	生ハムシーザーサラダ
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
オニオングラタンスープ (**) 〇 「 Onion Gratin Soup 「ご提供に20分以上お時間をいただきます It takes more than 20 min	¥1,600	
シーフードピラフ Seafood Pilaf	¥2,200	漬物ピラフ
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 こう で デミグラスソース Ham and Mushrooms Omelet Rice with Demi-glace Sauce	¥2,500	ハムとマッシュルームのオムライス デミグラスツース
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) Japanese Style Beef Steak Bowl with Miso Soup and Pickles	¥3,800	

和風ステーキ丼

【11~12月限定】スペシャルドリンク



雪見抹茶ジンジャー Matcha Ginger Milk



¥1,350

抹茶の深い香りに生姜のやさしい刺激をエッセンスに 雪に見立ててふんわりと泡立てたミルクをのせた 心も体も温まる1杯です。



キャラメルポップコーンラテ Caramel Popcorn Latte



¥1,350

キャラメルとポップコーンの甘く香ばしい味わいと ほろ苦いエスプレッソを合わせ 心落ち着く温かいドリンクに仕上げました。



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) [] Cafe au lait	¥1,350
	エスプレッソ Espresso	¥1,350
	カプチーノ Cappuccino	¥1,400
	ウィンナーコーヒー Vienna Coffee	¥1,400
	ココア (Hot or Iced) 『 Cocoa	¥1,400
E.	A	
	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
		¥1,350 ¥1,350
	Darjeeling Tea アッサム (Hot or Iced)	
	Darjeeling Tea アッサム (Hot or Iced) Assam Tea アールグレイ (Hot or Iced)	¥1,350
	Darjeeling Tea アッサム (Hot or Iced) Assam Tea アールグレイ (Hot or Iced) Earl Grey Tea ロイヤルミルクティー (Hot or Iced)	¥1,350 ¥1,350
	Darjeeling Tea アッサム (Hot or Iced) Assam Tea アールグレイ (Hot or Iced) Earl Grey Tea ロイヤルミルクティー (Hot or Iced) Royal Milk Tea オリジナルフレッシュハーブティー	¥1,350 ¥1,350 ¥1,400

FRESH JUICE & SOFT DRINK

フレッシュ Fresh Mixed	ミックスジュース Fruits Juice	¥1,700
	ジュース (オレンジ または グレープフルーツ) Orange or Grapefruit)	¥1,600
フレッシュ Fresh Vegetal	野菜ジュース ble Juice	¥1,700
コカ・コー Coca-Cola	ラ	¥900
ジンジャー Ginger Ale	・エール	¥900
ペリエ Perrier		¥900
クリームソ Melon Flavor	ーダ red Soda Float	¥1,400
	ミ柚子サイダー mune "Yusu Cider"	¥1,200
BEVERAG	E	
生ビール Draft Beer		¥1,500
ノンアルコ Non-Alcohol	ールビールテイスト飲料 ic Beer	¥1,100
	シーバスリーガル 12年 CHIVAS REGAL 12years *ソーダ割は +¥400 With	¥1,600 soda is available for +¥400.
スパークリ Sparkling Wi	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 ine Prosecco Spumante Brut NV La Jara	Half Bottle $\pm 5,000$ (375ml)
	"サントリーフロムファーム 甲州 日本の白"(山梨県 登美の丘ワイナ "Suntory From Farm Koshu"	リー)
	エスクード・ロホ レゼルヴ シャルドネ Escudo Rojo Reserve Chardonnay	All Wines By the Glass ¥1,500
赤ワイン Red Wine	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 PRIMITIVO DI MANDURIA Poggio Le Volpi	By the Bottle $¥8,000$ (750ml)
	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)	



Hotel Okura