

# GRAND MENU

café  
LEC COURT



海老  
shrimp



蟹  
crab



くるみ  
walnut



小麦  
wheat



そば  
buckwheat



卵  
egg



乳成分  
dairy



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



# BREAKFAST 10:00~11:00



野菜のスープ、サラダをメインにした  
朝食メニュー

## ベジタブルブレックファストセット



¥3,500

### Vegetable Breakfast Set

コンビネーションサラダ サラダチキン添え  
イタリアンドレッシング

Combination Salad  
with Steamed Chicken and Italian Dressing

麦入り具だくさんのミネストローネ

Minestrone

フルーツヨーグルト  
※フルーツは変更となる場合がございます

Yogurt with Fruits  
※Fruits are subject to change.

厚切りトースト  
[+¥700でフレンチトーストに変更可能]

Thick Slice Toast  
[Change to French Toast for an extra ¥700]

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

※フレンチトーストに変更の場合、ご提供に20分以上お時間をいただきます。 ※Please note that switching to French toast will require more than 20 minutes to serve.

※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.

# BREAKFAST 10:00~11:00

## クロワッサンサンドセット

〔コーヒー または 紅茶付き〕

Croissant Sandwich Set  
with Coffee or Tea



¥2,650

焼きたてクロワッサンに  
ベーコンと目玉焼きを挟んだ  
ボリュームある一品です。



## クロックマダムセット

〔サラダとコーヒー または 紅茶付き〕

Croque Madame Set  
with Salad and Coffee or Tea



¥2,750

ハムと目玉焼き、チーズのホットサンド。  
あつあつの美味しさはまた格別です。

## ウェイクアップセット ¥2,500

Wake Up Set



オレンジジュース

Orange Juice

フルーツヨーグルト

Yogurt with Fruits

※フルーツは変更となる場合がございます

※Fruits are subject to change.

クロワッサン・日替わりパン  
〔トーストに変更可能〕

Croissant, Daily Special Bread  
[or Toast]

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea



\*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.

※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.



# DESSERT 10:00~

## 森のシュークリーム



(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)

¥550



森のシュークリーム

## 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~



ショートケーキ

## ケーキセット

〔コーヒー または 紅茶付き〕

Pastry Set [served with Coffee or Tea]

¥2,100

## 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

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。

¥1,400



モンブラン

## 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。

¥1,400



ミルクティーとシナモンの  
マリアージュ

## チョコレートトリキュールパフェ



Chocolate Liqueur Parfait

¥1,900



チョコレートトリキュールパフェ

## ホットケーキ (プレーン3枚)



Pancakes (3 pieces)

¥1,300

## 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



¥2,750

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



¥2,600

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、海老も調理しています。 Our fryer oil is also used to cook shrimp.

### ミックスサンドイッチ



¥2,500

(ローストビーフ・玉子・ハム・トマト・レタス・キュウリ)

Assorted Sandwich

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

### アメリカンクラブハウス



¥2,750

サンドイッチ

American Clubhouse Sandwich

### ビーフカツサンドイッチ



¥4,000

Beef Cutlet Sandwich



ビーフカツサンドイッチ

※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 SET MENU 11:30~

## おすすめセットメニュー



### 牛肉の網焼きと温野菜 茸とオニオンソース

Grilled Beef  
with Mushroom Onion Sauce



オーストラリア産牛ロース使用 ￥6,400  
Australian Beef Loin

国産牛ロース使用 ￥7,500  
Japanese Beef Loin

アメリカ産牛フィレ肉使用 ￥8,600  
US Beef Fillet

〔 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種盛り合わせ  
Seasonal Assorted Appetizers

カボチャのクリームスープ  
Pumpkin Cream Soup

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



\*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、海老も調理しています。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、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¥700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 ¥700.

海老フライ ¥4,200  
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 ¥4,700  
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 ¥4,000  
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 ¥5,000  
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、海老も調理しています。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¥700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 ¥700.

黒毛和牛ビーフカレー ¥4,200  
Japanese Black Beef Curry with Rice



黒毛和牛ビーフカレー

ポークカツカレー ¥4,700  
Curry with Rice and Pork Cutlet



ポークカツカレー

和風茸パスタ ¥3,600  
Mushroom Pasta Japanese Style



和風茸パスタ

シーフードクリームパスタ ¥3,800  
Seafood Cream Pasta



シーフードクリームパスタ



\*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、海老も調理しています。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

¥2,000

コンビネーションサラダ  
Combination Salad

¥1,200

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 

コーンクリームスープ     
Corn Cream Soup

¥1,200

オニオングラタンスープ     
Onion Gratin Soup

¥1,800

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

¥2,400

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

¥2,700

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

¥4,200

生ハムシーザーサラダ



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







和風ステーキ丼




# 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
ロイヤルミルクティー Royal Milk Tea	
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	¥1,100
一保堂茶舗の銘茶「芳泉」	

# 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
キンシ正宗 柚子サイダー Kinshi Masamune "Yusu Cider"	¥1,200

## BEVERAGE

生ビール Draft Beer	¥1,500
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 Sparkling Wine Prosecco Spumante Brut NV La Jara	Half Bottle ¥5,000 (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”	All Wines By the Glass ¥1,500 By the Bottle ¥8,000 (750ml)
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)	





*Hotel Okura*  
KYOTO