

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。 kontamination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 または いちご)

Cream Puff

(Custard Cream, Matcha Green Tea Cream or Strawberry 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



モンブラン

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 いちご)

Ice Cream (Vanilla, Matcha Green Tea or Strawberry)



¥800



ミルクティーとシナモンの
マリアージュ

ミルクティーとシナモンのマリアージュ

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。



¥1,300



フルーツパフェ

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



チョコレートリキュールパフェ

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

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.

伝
統
品
の
逸
品



【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、海老も調理しています。 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

(ローストビーフ・玉子・ハム・トマト・レタス・キュウリ)

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~

いちごとチョコレートの とろ~りフォンダンショコラ Chocolate Fondant Plate - Strawberry and Chocolate -

コーヒー または 紅茶付き ¥3,000
Set with Coffee or Tea



単品 ¥2,500
A la carte

★この商品にはアルコールが含まれます
This product contains alcohol.

1皿で2種のフォンダンショコラを食べ比べできる
スイーツプレートです。
チョコレートの甘さといちごの甘酸っぱさは最高
の組み合わせ。中からとろ~りと出てくる熱々の
いちごソースやストロベリーガナッシュはコーヒー
や紅茶にぴったりです。



せとか in 柑橘パフェ SETOKA Citrus Parfait

¥2,400



みずみずしく香り高いブランドフルーツ「せとか」
約1玉分をはじめ、柑橘をふんだんに使用した
贅沢なパフェ。

甘酸っぱい「せとか」の果肉と生クリーム、「せとか」
の果肉入りバニラアイスに、サクサクのクランブル
を重ねた華やかで果実味あふれるパフェをご堪能
ください。

RECOMMENDED SET MENU 11:30~

1月・2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 すりおろし野菜のソース
Grilled Beef with Seasonal Vegetables
Grated Vegetable 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





蟹たっぷりクリームグラタン
[サラダ、パン、コーヒー または 紅茶付き]
Creamy Crab Gratin
with Salad, Bread, Coffee or Tea

¥4,000



紅ズワイ蟹の身と出汁をふんだんに使用し、蟹の旨味を凝縮させた熱々のクリームグラタン。
寒い日にぴったりのおすすめメニューです。

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

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愉しみください。

伝統の
逸品



*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.

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



黒毛和牛ビーフカレー

シーフードカレー Seafood Curry with Rice

¥3,800



ポークカツカレー

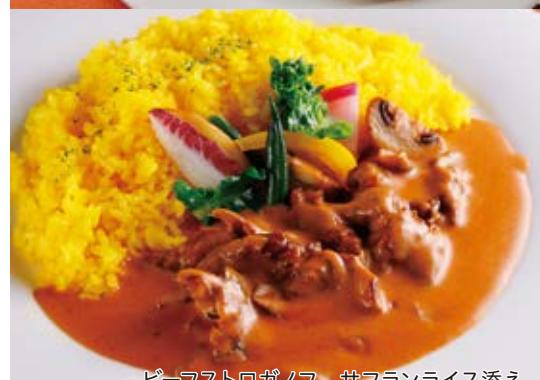
ポークカツカレー Curry with Rice and Pork Cutlet

¥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

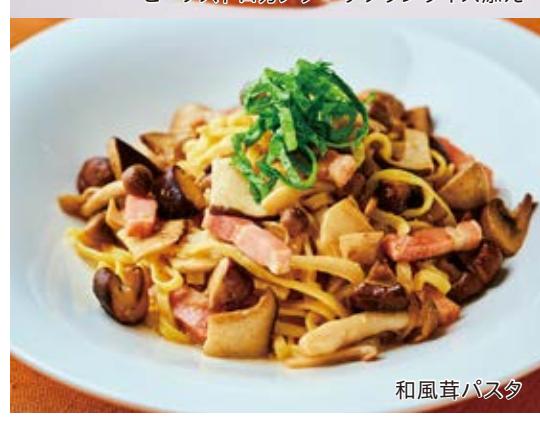
¥3,500



ビーフストロガノフ サフランライス添え

和風茸パスタ Mushroom Pasta Japanese Style

¥3,300



和風茸パスタ

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 Pasta of the Day ※Please inquire with the staff about today's menu.

¥3,300



*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.

LIGHT MEALS 11:30~

生ハムシーザーサラダ    ¥1,800
Prosciutto Caesar Salad



コンビネーションサラダ    ¥1,100
Combination Salad
ドレッシング フレンチ Vinaigrette
Dressing Lemon
和風 Japanese
ノンオイル Non-oil



本日のスープ    ¥1,100
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.



コーンクリームスープ    ¥1,100
Corn Cream Soup

オニオングラタンスープ    ¥1,600
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 minutes to serve.

シーフードピラフ    ¥2,200
Seafood Pilaf



漬物ピラフ    ¥2,200
Japanese Pickles and Bacon Pilaf

ハムとマッシュルームのオムライス    ¥2,500
デミグラスソース
Ham and Mushrooms Omelet Rice with Demi-glace Sauce



シーフードオムライス トマトソース    ¥2,800
Seafood Omelet Rice with Tomato Sauce

和風ステーキ丼 [味噌汁、香の物付き]    ¥3,800
(オーストラリア産牛肉使用 Australian Beef)
Japanese Style Beef Steak Bowl with Miso Soup and Pickles

RECOMMENDED DRINKS



アップルジンジャーティー
Apple Ginger Tea ￥1,400

優しい甘みのリンゴジャムに、甘い香りが特徴のアッサムを注ぎ入れ、ほっとするアップルティーに仕上げました。少しピリッとしたジンジャーシロップを加えることで、寒い冬に思わず飲みたくなる、身も心も温まるドリンクに仕上がっています。

季節のおすすめドリンク



テ・オ・ショコラ
Chocolate Milk Tea ￥1,400

甘い香りと濃厚な風味のアッサムミルクティーにチョコレートソースを合わせ、ショコラティーラテに仕上げました。好みでルビーチョコレートシロップを加えて、フルーティーな味わいをプラスするのもおすすめです。

2026年1月～4月 [馬九行久]モクテルフェア Non-Alcoholic Cocktail Fair

2026年の干支「午」は、前進や躍動の象徴。「万事うまくいく」ことを願って、縁起の良いモクテルで駆け抜け。1月～4月は「四神獸」をテーマに、社内選考会で選ばれたオリジナルモクテルの中から、レックコートスタッフ考案の1杯を販売いたします。

朱雀 〈情熱・美しさ・豊かさを象徴〉 朱雀の炎や情熱をオレンジと赤紫の2色で演出しました。
アセロラ、ブルーベリー、オレンジが調和したフルーティーな1杯です。 ￥1,400



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。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
Cafe au lait	
エスプレッソ Espresso	¥1,350
カプチーノ 	¥1,400
Cappuccino	
ワインナーコーヒー 	¥1,400
Vienna Coffee	
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
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」	

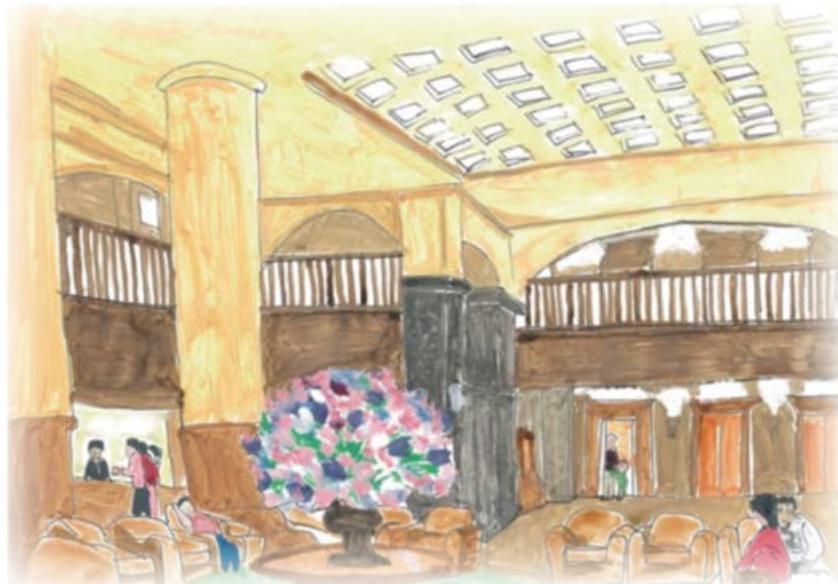
FRESH JUICE & SOFT DRINK

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
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 “サントリーフロムファーム 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
エスクード・ロホ レゼルヴ シャルドネ Escudo Rojo Reserve Chardonnay	By the Bottle ¥8,000 (750ml)
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・ボルピ 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)	

※ストローが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
K Y O T O