

GRAND MENU

café LEC COURT



海老
shrimp



蟹
crab



カシューナッツ
cashew nut



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 9 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

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

シャーベット (レモン または カシス)

Sherbet (Lemon or Blackcurrant)

¥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

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



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



チョコレートリキュールパフェ

ホットケーキ (プレーン3枚)

Pancakes (3 pieces)



¥1,200

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.

逸品の
伝統の



【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、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~

抹茶のスフレグラッセ

Matcha Souffle Glace

コーヒー または 紅茶付き ¥2,600

Set with Coffee or Tea



単品 ¥2,100
A la carte

京都産抹茶を使用した、軽やかな口どけのスフレグラッセ。抹茶本来の奥深い香りがひんやりとした口当たりとともに広がります。

ほうじ茶のフィナンシェと季節の果実を添え、味わいにコントラストをプラス。

お好みでアングリーズソースをかけていただくと、さらにまろやかな余韻と味の変化をお楽しみいただけます。



6/7は
創立
記念日



昔なつかしプリンア・ラ・モード

Custard Pudding a la Mode

コーヒー または 紅茶付き ¥2,500

Set with Coffee or Tea



単品 ¥2,000
A la carte

ホテルオークラ京都伝統のカスタードプディングに、バニラアイスクリームと季節のフルーツを添えて。

少しかために仕上げた、なつかしい手作りプリンの味わいをご堪能ください。

RECOMMENDED SET MENU 11:30~

5月・6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種盛り合わせ
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



創 | 6
立 | 7
日 | は
記 | 念
念 | 日

昔なつかしミックスフライ

〔サラダ、パン または ライス、
コーヒー または 紅茶付き〕

Assorted Deep-fried Combo
with Salad, Bread or Rice, Coffee or Tea

¥4,200



王道の海老、アスパラガス、肉厚のイカ、そして豚ロースのチーズ巻き。創立祭には昔ながらの洋食の定番「ミックスフライ」に、シェフ特製の自家製 発酵レモン塩や抹茶塩を添えたひと皿をご用意しました。

*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、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¥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、海老も調理しています。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、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、海老も調理しています。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.








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 

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.

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



季節のおすすめドリンク 5~6月

黒糖香る抹茶ミルク

Brown Sugar Matcha Milk



¥1,300

黒糖のやさしい甘さときなこの香ばしさがふんわり広がる、
まろやかな抹茶ミルク。ひと口ごとにほっとする、和の味わい
をお楽しみください。



双葉

Futaba

¥1,400

五穀豊穡を願う祭りにちなんで、自然の恵みと
清らかさをイメージして創作。葵祭に用いられる
「双葉葵」を2枚のライムで表現しました。

Elderflower Syrup / Green Mint Syrup / Tonic Water /
Lime

5月・6月「馬九行久」京都のお祭りモクテルフェア



なつかしのビー玉風ラムネ

Ramune Soda

¥1,400

祇園祭の夜店の昔なつかしいビー玉入りラムネを
イメージ。スーパーボールを思わせる色鮮やかな
フルーツを散りばめたサングリア風カクテルに
レモンの酸味をきかせた、遊び心あふれる1杯です。

Ramune Syrup / Apple Juice / Soda / Blueberry / Lemon /
Maraschino Cherry



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「塩キャラメルラテ」、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。

塩キャラメル 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 Salted 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
カフェオレ Cafe au lait	
エスプレッソ Espresso	¥1,350
カプチーノ 	¥1,400
カプチーノ Cappuccino	
ウィンナーコーヒー 	¥1,400
ウィンナーコーヒー Vienna Coffee	
ココア (Hot or Iced) 	¥1,400
ココア 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 “サントリーフロンファーム 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