

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



¥550

(カスタード または 抹茶 または マンゴー)

Cream Puff

(Custard Cream, Matcha Green Tea Cream or Mango 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 (レモン または カシス)

¥800

Sherbet (Lemon or Blackcurrant)

ミルクティーとシナモンのマリアーージュ



¥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)



ショートケーキ



モンブラン



ミルクティーとシナモンの
マリアーージュ



フルーツパフェ



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

卵と牛乳を一晩染み込ませたトーストをオープンでふんわりと焼き上げた、人気のホテルオークラ京都伝統の逸品です。

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.



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



¥2,300

(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
サンドイッチ



¥2,500

American Clubhouse Sandwich

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~



マスカットのクレームダンジュ

Crème d'Anjou with Shine Muscat

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

フランスで親しまれる伝統菓子「クレームダンジュ」を、旬のシャインマスカットとともにご用意しました。

ふんわりとなめらかな食感の中にジュレを忍ばせ、チーズの酸味と果実の芳醇な甘みが優雅に広がります。

シャインマスカットのソルベやゼリー、ラズベリーソースが彩りを添える、初秋にふさわしい爽やかなひと皿です。

RECOMMENDED DESSERTS 10:00~

【おすすめ | Recommended】

アップルパイ ア・ラ・モード セット

Apple Pie a la mode Set

コーヒー または 紅茶付き ¥2,400

Set with Coffee or Tea



サクサクのパイ生地の香ばしさと、大ぶりりんこのみずみず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。



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 ねぎ塩ソース
Grilled Beef with Seasonal Vegetables and Green 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



鰻とトマトの和風パスタ

Japanese-style Eel and Tomato Pasta

サラダ、コーヒー または 紅茶付き ¥3,800

Set with Salad, Coffee or Tea



香ばしく焼き上げた鰻の蒲焼きに、フレッシュトマトの爽やかな酸味を合わせた和風パスタ。

白ねぎ、みょうが、水菜、茄子を彩りよく添え、蒲焼きのたれをベースにしたソースが食欲をそそります。

五色あられの軽やかな食感と、お好みで別添えの山椒の香りとともにお楽しみください。

*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。
※All rice served in this restaurant is grown 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 WAGYU 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。

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。
※All rice served in this restaurant is grown 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 WAGYU 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。
※All rice served in this restaurant is grown 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



生ハムシーザーサラダ

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

※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



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



漬物ピラフ

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

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

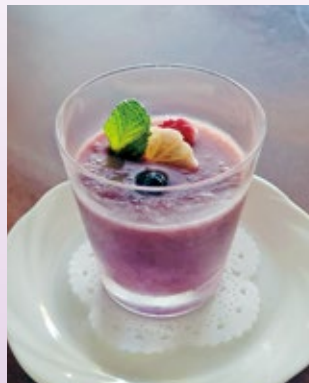


ゆずスカッシュ フロート

Yuzu Soda
with Yuzu Sherbet

¥1,400

柚子シャーベットと、柚子の果肉入りジュレ、柚子サイダー、ほんのり香る紅茶の香りがを清涼感を引き立てる、すっきり爽やかな1杯です。



アサイーと甘酒の シャリシャリ☆ フローズンドリンク

Frozen Açai & Amazake Drink

¥1,400

スーパーフードと言われるアサイーと、飲む点滴と言われる甘酒（ノンアルコール）を合わせた、京都の暑い季節に嬉しいフローズンドリンクです。



【オリジナルモクテル】 丙午（ひのえうま） HINOE UMA

¥1,400

丙午の象徴である情熱やみなぎるパワーを、太陽のオレンジ色と炎の赤色で表現しました。ライムとトニックの酸味と苦みに乳性炭酸飲料を合わせました。

Milk Soda / Orange Juice / Tonic Water / Grenadine Syrup / Lime



オレンジスカッシュ マンゴーフロート

Orange Soda
with Mango Float

¥1,500

オレンジの果肉が皮ごと入ったすっきりとした味わい。マンゴーのシャーベットを浮かべた夏らしいフロートです。



桃のスカッシュ ヨーグルトフロート

Peach Soda
topped with Frozen Yogurt

¥1,500

桃の果肉がたっぷり入った桃のスカッシュに、さっぱりとしたフローズンヨーグルトアイスクリームを浮かべたフロートです。



【数量限定】 水出しカフェインレス アイスコーヒー

Decaf Cold Brew Coffee

¥1,300

12時間じっくりと水出しで抽出し、モカ特有の華やかな果実の香りと穏やかなコクを引き出した、まろやかで優しい口当たりが特長です。

*上記アイスコーヒーはお代わりの提供はございません

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
フレーバーラテ (塩キャラメルラテ または ヘーゼルナッツラテ) 	各 ¥1,400
ウィンナーコーヒー 	¥1,400
ココア (Hot or Iced) Cocoa	¥1,400

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

※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。
※If you need a straw, please tell the staff. ※Prices include 10% tax and 15% service charge.

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)	

※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。
※If you need a straw, please tell the staff. ※Prices include 10% tax and 15% service charge.



Hotel Okura
KYOTO