

GRAND MENU

café
LEC COURT



えび
shrimp



かに
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 キャラメル)

Cream Puff

(Custard Cream, Matcha Cream or Caramel Cream)



各 ¥750



森のシュークリーム

ホテル特製ケーキ

Pastry

本日のケーキリストをお持ちいたします

各 ¥1,050

ケーキセット [コーヒー または 紅茶付き]

Pastry Set [served with Coffee or Tea]

¥2,200

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 or Strawberry)



各 ¥800



モンブラン

シャーベット (レモン または カシス) レモンのみ:

Sherbet (Lemon or Blackcurrant)



各 ¥800

ミルクティーとシナモンのマリアーージュ

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



ミルクティーとシナモンの
マリアーージュ

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

定番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.



【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



¥2,500

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、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

Japanese Steak Sandwich



¥2,500

ミックスサンドイッチ

(トマト・レタス・キュウリ・ハム・玉子・ローストビーフ)

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~



マロンパフェ

Chestnut Parfait

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

少し苦みを効かせたコーヒーゼリーに、ほうじ茶のパンナコッタ、キャラメリゼしたナッツ、栗のアイスクリームを重ねました。

グラスを蓋するように塩味を効かせたチュイルに栗とモンブランを乗せ、甘みや塩味、ほろ苦さの重なりを楽しめるパフェに仕上げました。

さつまいもパフェ

Sweet Potato Parfait

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

さつまいものムースに黒糖のジュレを合わせ、生クリーム、バニラアイスクリーム、きな粉を重ねました。

中央にはアールグレイとりんごのパウンドケーキを忍ばせ、クランブルの食感をアクセントに。

トップのさつまいもブリュレは、バニラアイスクリームと合わせて味わうのがパティシエのおすすめです。



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

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 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



牛肉とごろごろ野菜の デミグラスグラタン

¥4,000

Beef & Vegetable Demi-Glace Gratin

サラダ、パンまたはライス、コーヒー または 紅茶付き
Set with Salad, Bread or Rice, Coffee or Tea



じっくり煮込んだ牛ほほ肉と牛すじ肉の旨味をいかしたデミグラスソースに、大きめにカットした野菜を合わせました。ベシャメルソースとチーズを重ねて仕上げた、味わい深いグラタンです。

*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.

※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 and Bacon 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

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



¥1,200

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

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



黒ごまココア
Black Sesame Hot Cocoa



¥1,400

香ばしい黒ごまとコクのあるココアにはちみつを合わせ、ミルクフォームをのせて仕上げました。黒ごまとココアの濃厚な味わいを楽しめる、寒い季節にぴったりのホットドリンクです。

季節のおすすめドリンク
11月・12月



モンブランラテ
Mont Blanc Latte



¥1,400

まるで“飲むモンブラン”！栗の風味を生かしたシロップにエスプレッソとスチームミルクを合わせ、モンブランホイップクリームを添えました。栗のやさしい甘さとまろやかなミルク、エスプレッソの味わいを重ねた贅沢な1杯です。

9月～12月「馬九行久」 丙午から未へ、モクテルフェア

【オリジナルモクテル】

丙午（ひのえうま）

HINOUE UMA

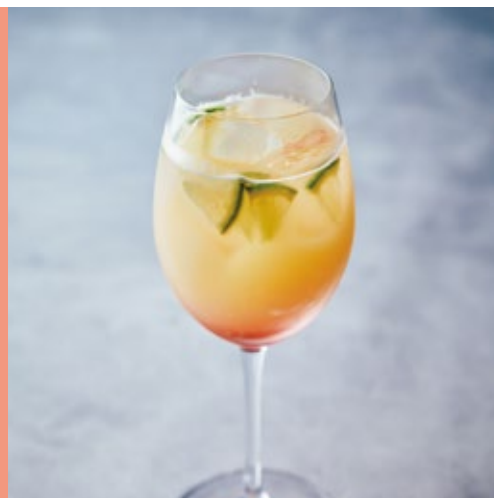


¥1,400

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



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
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
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

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 (イタリア) Sparkling Wine Prosecco Spumante Brut NV La Jara (Italy)	ハーフボトル ¥5,000 Half Bottle (375ml)
白ワイン エスクード・ロホ レゼルヴ シャルドネ (チリ) White Wine Escudo Rojo Reserve Chardonnay (Chile)	グラス 各¥1,600 By the Glass
ロゼワイン レゾルム ド カンブラス ロゼ (南フランス) Rose Wine Les Ormes de Cambras (South France)	ボトル 各¥8,000 By the Bottle (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・ヴォルピ (イタリア プーリア州) Red Wine Primitivo di Manduria Poggio le Volpi (Puglia, Italy)	}
フランソワ ラベ ピノ ノワール (フランス コルシカ島) Francois Labet Pinot Noir (Corse, France)	

※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
KYOTO