GRAND MENU

café
LEC COURT



※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　各￥750
（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)


森のシュークリーム

ホテル特製ケーキ　各￥1,050
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〕　￥2,200
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）　各￥800
Ice Cream (Vanilla, Matcha or Strawberry)


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：　各￥800
Sherbet (Lemon or Blackcurrant)

ミルクティーとシナモンのマリアージュ　￥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。


ミルクティーとシナモンの
マリアージュ

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


フルーツパフェ

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)


チョコレートリキュールパフェ

※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 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 ¥2,500
Japanese Steak Sandwich

ミックスサンドイッチ ¥2,300
（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)

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 ¥2,800
Pork Cutlet Sandwich

ビーフカツサンドイッチ ¥3,700
Beef Cutlet Sandwich


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。



※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~

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。
※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

和牛ハンバーグステーキ　¥4,300
温野菜添え
Japanese WAGYU Beef Hamburger Steak

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.


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
温野菜添え

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。



＊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。
※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 ¥3,800
Japanese WAGYU Beef Curry with Rice

シーフードカレー ¥3,800
Seafood Curry with Rice

ポークカツカレー ¥4,300
Curry with Rice and Pork Cutlet

ビーフストロガノフ サフランライス添え ¥3,500
Beef Stroganoff with Saffron Rice

和風茸パスタ ¥3,300
Mushroom and Bacon Pasta Japanese Style

シーフードクリームパスタ ¥3,500
Seafood Cream Pasta

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 ￥1,800
Prosciutto Caesar Salad

コンビネーションサラダ ￥1,200
Combination Salad
ドレッシング Dressing
フレンチ Vinaigrette
レモン 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 デミグラスソース ￥2,500
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


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

※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。
※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.

RECOMMENDED DRINKS

季節のおすすめドリンク 11月・12月



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。



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）
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





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

※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.

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) Cafe au lait	￥1,350
エスプレッソ Espresso	￥1,350
カプチーノ Cappuccino	￥1,400
ウィンナーコーヒー Vienna Coffee	￥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) Royal Milk Tea	￥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.

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 Whisky	シーバスリーガル 12年 CHIVAS REGAL 12years	＊ソーダ割は ＋￥400 With soda is available for +¥400.	￥1,600
スパークリングワイン Sparkling Wine	プロセッコ・スプマンテ ブリュット NV ラ・ジャラ（イタリア） Prosecco Spumante Brut NV La Jara (Italy)	ハーフボトル Half Bottle (375ml)	￥5,000
白ワイン White Wine	エスクード・ロホ レゼルヴ シャルドネ（チリ） Escudo Rojo Reserve Chardonnay (Chile)	グラス 各 By the Glass	￥1,600
ロゼワイン Rose Wine	レゾルム ド カンブラス ロゼ（南フランス） Les Ormes de Cambras (South France)	ボトル 各 By the Bottle (750ml)	￥8,000
赤ワイン Red Wine	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） 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