

Delicious Days

Since
1888

ホテルオークラ京都 デリシャスデイズ 2024.9/1 Sun. - 10/31 Thu.



クラシカルな空間で味わう秋色の逸品

カフェ レックコート | 1F

ホテル洋食の気品あるメニューのほか、スイーツにはハロウィーンのかわいいおばけたちが集まります。

ホテル洋食に美味しい魔法をかけて



セットメニュー 蟹をふんだんに使用した人気メニューが復活
「蟹クリームコロッケ」 ¥3,800

「国産牛ロースのグリエ
レモンステーキソース」 ¥6,500

※セット内容は、店頭もしくは公式サイトでご確認ください。

期間限定 9/1▶9/30 芳醇な香りのぶどうパフェ
「夜半の月」 ¥1,700

テイクアウト 9/14▶9/16

期間限定 敬老の日のお集まりや行楽のお供に

「松茸御飯と鱧寿司」 ¥4,500(税込)

ご予約受付中 ▶ 詳しくは公式サイトで

Halloween Sweets 10/1▶10/31

セットメニュー おばけたちのスイーツプレート
「ハロウィーンパーティー」
¥3,000

テイクアウト 「ハロウィーンケーキ」
各 ¥780(税込)

「ハロウィーンプリン」
各 ¥780(税込)

※容器や装飾は変更になる場合がございます。



「ハロウィーンパーティー」

〈営業時間〉10:00~20:00(L.O.) ※10:00~11:00は限定メニュー 〈お問い合わせ〉内線1140) Phone : (075)254-2517

ホテルオークラ京都

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 地下鉄東西線「京都市役所前駅」直結
Phone : (075)211-5111(代表) www.hotel.kyoto/okura/



「Dîner d'Epicure」より仔鳩のシャルトルーズ

スカイレストラン ピトレスク | 17F

深い余韻を味わう伝統的なひと皿

茸をふんだんに使ったヴルーテが深い味わいを醸し出す「オマール海老と茸」、蒸し焼きにして香りと旨みをとじ込めた「鱧と茸」など、旬の美食をどうぞ。また仔鳩とフォアグラをキャベツで包んで蒸し上げた、エスコフィエのレシピをオマージュした一品もぜひ。

ムニュー エクラタン	Lunch 「Menu Éclatant」	¥8,000
ムニュー デグスタシオン	「Menu Dégustation」	¥13,000
ムニュー サヴァール	Dinner 「Menu Saveur」	¥16,000
ムニュー ピトレスク	「Menu Pittoresque」	¥21,000



オマール海老と茸

鱧と茸

〈営業時間〉ランチ 11:30~14:30 (L.O.) デイナー 17:30~20:00 (L.O.)
 ※金~日・祝日のみ営業

〈ご予約・お問い合わせ〉内線2701) Phone: (075)254-2535

期間限定 9/1 ▶ 9/29 旬の人気食材をお楽しみいただくスペシャルリテ
 ムニュー プレステージ WEB予約特別価格
 「Menu Prestige」 ¥26,000 ▶ ¥22,000

期間限定 10/4 ▶ 10/27
 “近代フランス料理の父”オーギュスト・エスコフィエ
 考案のレシピをもとに創作する特別コース
 「Dîner d'Epicure ~エビキュロスの晩餐会~」
 ¥26,000

※お子様のご利用は10歳以上とさせていただきます。
 ※ピトレスクでは、ドレスコード: スマートカジュアルを採用しております。スウェット、短パン、サンダルなど軽装での来店はお断りいたします。

秋のスペシャルリテをどうぞ
 美食で愉しむ実りの季節

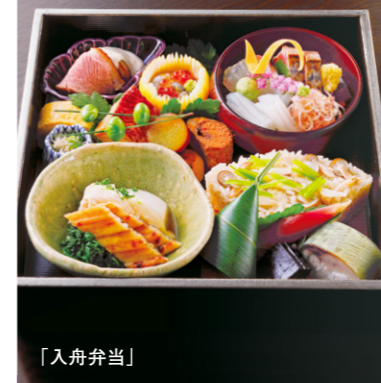
京料理 入舟 | 6F

豊かな実りと旬の出あいが醸す美味

秋の味覚、松茸をお楽しみいただける会席をご用意しました。松茸と和牛をすき焼き風の出汁にくぐらせた焚合せや、松茸と鱧の出あいの御椀、芳しい香りの焼き松茸など、上品な香りと旨みを心ゆくまでどうぞ。季節の味を盛り込んだ目にも鮮やかな入舟弁当もぜひ。

ご昼食	旬を散りばめた松花堂弁当 「入舟弁当」	¥8,000
	全8品のお昼の会席 「四季会席」	¥10,000
※ご希望により「天ぷら盛り合わせ」¥2,500をご追加いただけます。		
会席	先付から水物までのお値打ち会席 「高雄」	¥15,000
	季節の一品を取り揃えた会席 「入舟会席」	¥20,000
おすすめ	松茸と旬食材の特別会席 「八坂」	¥25,000

旬の京料理と銘酒を愉しむ ◀ 9/12 (木)
 料理長 白井大輔が腕をふるう季節の会席と
 酒処・伏見で創業240余年のキンシ正宗の銘酒
 -味わい・学ぶ・愉しむ- 食のコーディネート企画
 「入舟と伏見・キンシ正宗の夕べ」 ¥20,000
 〈お話し〉17:30~ 〈食事〉17:50~20:00 One Harmony 会員優待料金 ▶ ¥19,000
 ※各種割引対象外 ※ご予約制 ※定員になり次第受付終了
 ※表示金額には会席・日本酒・消費税・サービス料を含みます



「入舟弁当」



「八坂」より 松茸と和牛の焚合せ



「八坂」より 松茸と鱧叩きの御椀

〈営業時間〉ご昼食 11:30~14:30 (L.O.) ご夕食 17:30~20:00 (L.O.)
 ※前日19:30までのご予約制 ※月曜休業
 ※9/12のご夕食は特別営業のみ

〈ご予約・お問い合わせ〉内線1601) Phone: (075)254-2537



トップラウンジ オリゾンテ | 17F

多彩なメニューが集うグルメ時間

鯉のカルパッチョや合鴨のバストラミと柿のサラダ、松茸の茶碗蒸し、合鴨の花椒ロースト、ほうじ茶で炊いた栗ごはん、担々麺など多彩な味が集合。土・日・祝日限定でローストビーフやシェフが目の前で仕上げる絞りにてのモンブランが登場します。

※メニューは予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

「秋の味覚 収穫祭フェアブッフェ」

	大人	小学生	幼児(4歳~)
平日	¥5,500	¥2,800	¥1,400
土・日・祝日	¥6,000		

<敬老の日フェア> 9/14 ▶ 9/16
 前日までのご予約で60歳以上の方は20%OFF ¥4,800
 ※年齢が確認できる身分証明書の提示をお願いいたします

「パーティープラン」10種類以上のフリードリンク付き

	大人1名様	プラン利用
平日	¥9,000	→ ¥7,000
土・日・祝日	¥9,500	→ ¥7,500

※大人4名様以上、グループ統一のご注文にて ※各種割引対象外

〈営業時間〉平日 11:30~13:30 (L.O.)
 土・日・祝日 11:30~13:00 / 13:30~15:00
 ※ご予約状況により営業時間を変更させていただく場合がございます
 〈ご予約・お問い合わせ〉内線2700) Phone: (075)254-2534

中国料理 桃李 | B1

中国料理の技で魅せる自慢の逸品

「イエロードラゴン」には料理長おすすめの逸品が登場。色鮮やかな「海老と万願寺とうがらしの揚げもの」や高温でさっと蒸し上げた「ハタの切り身蒸し 葱風味」など、食材の取り合わせによる味わいの奥深さを堪能ください。

Lunch 約40種類の本格中国料理を堪能
 「ランチオーダーバイキング」
 大人 ¥6,000 お子様 ¥3,000

平日限定 定番メニューをはじめ約25種類が愉しめる
 「ランチオーダーバイキング ライトプラン」
 大人 ¥5,000 お子様 ¥2,500
 ※2名様より承ります ※お子様料金は4歳~小学6年生

ふかのひれの姿煮込み付きランチコース
 「マダムチャイナ」 ¥10,000

Dinner 料理長 自慢のコース
 おすすめ 「イエロードラゴン」 ¥17,000

旬の食材が集う珠玉のコース
 「ブルードラゴン」 ¥21,000

※ディナーコースはこのほかに、¥13,000、¥30,000もございます。
 ※上記以外にも点心や種、飯などのアラカルトもご用意しております。

〈営業時間〉ランチ 11:30~14:30 (L.O.)
 デイナー 17:30~20:00 (L.O.)
 〈ご予約・お問い合わせ〉内線1060) Phone: (075)254-2543



「イエロードラゴン」より
 海老と万願寺とうがらしの揚げもの
 アラカルトでもご注文いただけます



「イエロードラゴン」より
 ハタの切り身蒸し 葱風味
 アラカルトでもご注文いただけます



テイクアウト 9/6 ~ 数量限定販売
 「月餅」 ¥1,200 (税込)
 ※なくなり次第終了



モンブランコーナー

土・日・祝日
 限定



鉄板焼 ときわ | 17F

飛騨牛の気高き味わいを存分に

秋の特別コースでは、鯉や甘鯛、猪や松茸など、滋味深い山海の季節の恵みをお楽しみいただけます。メインは人気の銘柄牛・飛騨牛をどうぞ。肉の旨みと豊富な風味、心地良い余韻をご堪能ください。

Lunch	旬の食材と飛騨牛を愉しむ	
Dinner	〈飛騨牛使用〉「秋薫」	¥28,000
Lunch	〈国産牛使用〉「 ^{ときわ} 常盤ランチ」	¥8,000
	〈国産牛使用〉「美食彩ランチ」	¥13,000
	〈黒毛和牛使用〉「和牛ランチ」	¥17,000
Dinner	〈黒毛和牛使用〉「嵐山」	¥21,000
	〈近江牛使用〉「極」	¥40,000

9/29 10/29 29日は「肉の日プレミアム」
詳しくは公式サイトで

〈営業時間〉ランチ 11:30～14:30(L.O.) ディナー 17:30～20:00(L.O.)
〈ご予約・お問い合わせ〉内線2705) Phone: (075)254-2536

焼きたてパン パネッテリア オークラ | B2



テイクアウト

ふんわりさっくりな生地の上にさつまいもとりんごをたっぷり。異なる食感、爽やかな甘みをどうぞ。

①「おいも to りんご」
¥300(税込)

マロンペーストとカスタードを巻き込んだ、優しい甘さと香り。散りばめたマロングラッセの食感がアクセントに。

②「栗のクロワッサンロール」
¥280(税込)

■ 毎月2日は「食パンの日」こだわりの食パン2種類が20%OFF
■ 毎月12日は「パンの日」人気商品4種類が20%OFF

〈営業時間〉10:00～18:00
※パネッテリア オークラでは、サービス料はいただいておりません
〈お問い合わせ〉内線1071) Phone: (075)254-2545

バー チッペンデール | 2F

秋をまとった香りと飲み口
季節のスペシャリテをどうぞ

豊かな香りのシャインマスカットと
シャンパンが醸す爽やかな飲み口

①「マスカット・ロワイヤル」
¥2,200

金木犀の花言葉「気高い人」がモチーフ。
甘く香り高い口あたりです

②「Noble Lady」
¥1,600

緑茶をボタニカルに使用したジンと
柑橘の風味を合わせ、さっぱりとした甘さに

③「月明かり」
¥1,600



〈営業時間〉喫茶 14:00～16:45(L.O.) ※土・日・祝日のみ営業
バー 17:00～23:00(L.O.) ※水曜休業
※カバチャーージ 1名様 ¥440(税込)
〈お問い合わせ〉内線1270) Phone: (075)254-2541

2024年注目のテーマ
紫式部

紫式部に着想を得たパンやドリンクを販売
パネッテリア オークラ
紫式部が愛した“花”型パンの第5弾。優しい栗の甘み。

①「栗名月」 ¥280(税込)

直営レストラン・バー ※一部販売のない店舗もございます

秋の“花”を色鮮やかに表現。柑橘香る優美な味わい。

②モクテル「金木犀」 ¥1,000

紫式部が詠んだ和歌になぞらえ、夜空と月をイメージ。

③カクテル「月影」 ¥1,600



One Harmony
入会金・年会費無料の会員プログラム



※注記の無い表示金額には、消費税10%とサービス料15%を含みます。 ※写真・イラストはすべてイメージです。 ※9月1日(日)から10月31日(木)までのご案内です。営業状況はホテル公式サイトをご覧ください。 ※併用いただけない割引券・クーポン券がございますので、ご予約・ご利用時、係にご確認ください。 ※旬の食材を使用しておりますので、仕入れ状況などにより表記している食材から変更させていただく場合がございます。 ※電話が混み合う時間(11:00～19:30)は一部レストランのご予約をレストラン集中予約センターにて承ります。

Since 1888
YouTube, Facebook, Instagram, X, Line icons