

Delicious Days

Since
1888

ホテルオークラ京都 デリシャスデイズ 2024.11/1 Fri. - 12/30 Mon.



大地と海に育まれた
美し^{うま}い国の美しき食材たち
深い滋味に魅了されるひと皿を

熊野地鶏パロティータ
マイヤーレモン風味 ジュレ添え



三重県主催
あまから手帖企画

スカイレストラン ピトレスク | 17F

三重県の食材をふんだんに使用したスペシャルティをご用意。熊野地鶏の力強い肉質にマイヤーレモンの爽やかな香りをあわせたひと皿のほか、タルタル仕立てにした鱈のマリネには、甘みの際立つハレノヒトマトを添えて。桑名はまぐりは、あおさとハーブの取り合わせが心地よい2種のお料理でご提供します。

	ムニュー エクラタン	
Lunch	「Menu Éclatant」	¥8,000
	ムニュー デギュスタシオン	
	「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

旬の人気食材を
お愉しみいただく
スペシャルティ

ムニュー プレステージュ

「Menu Prestige」

One Harmony 会員限定
WEB予約特別価格

¥26,000 ▶ ¥23,000



鱈のマリネ マイヤーレモンコンフィ
ハレノヒトマトのピサラディエールと
エスプーマ

桑名はまぐり あおさ

〈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・祝日と12/23～12/25のみ営業

※12/20～12/25はクリスマス特別営業

※12/23～12/25のランチは特別メニューのみ

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

※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ご来店はお断りいたします。

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/



海老のコキーユグラタン

大人のモンブランパフェ



Saint nuit



サンタからの贈り物

カフェ レックコート | 1F

気品あふれる洋食と大人の冬スイーツ

「海老のコキーユグラタン」などクラシカルなホテル洋食はいかがでしょうか。デザートには、赤ワイン風味のチョコレートソースをかけて愉しむ「大人のモンブランパフェ」を。ほんのり漂うスパイスがマロンクリームとよくあいます。いちごのサンタやブッシュ・ド・ノエルなどをかわいく盛り付けたクリスマスプレートも登場。

- セットメニュー** 懐かしのホテル洋食
- 「海老のコキーユグラタン」 ¥3,800
 - 「国産牛ロースのグリエ」 ¥6,500
- 赤ワイン風味のソースをかけて愉しむ
- 「大人のモンブランパフェ」 単品 ¥1,800
 - ※12/1~12/25を除く セット ¥2,800

Christmas Selection 2024 12/1 ▶ 12/25

セットメニュー クリスマス仕様の特別コース

- 「Saint nuit」 ¥7,500
- かわいいサンタのスイーツプレートセット
- 「サンタからの贈り物」 ¥3,200

※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。

〈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

中国料理 桃李 | B1

贅を尽くした華やかな美食を堪能

「ブルードラゴン」には、この時季ならではの「上海蟹の姿蒸し(半身)」や「ロブスターのチリソース煮」、「和牛サーロインと九条ねぎの炒め」など、豪華食材を使用した逸品が登場します。人気の「ランチオーダーバイキング」や平日限定「ライトプラン」もぜひ。

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

ふかのひれの姿蒸し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

- 「イエロードラゴン」 ¥17,000

おすすめ 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も、¥13,000、¥30,000もございます。
 ※上記以外にも点心や麺、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.)
 ディナー 17:30~20:00(L.O.)
 〈ご予約・お問い合わせ〉内線1060) Phone: (075)254-2543



アラカルト 「上海蟹の姿蒸し」
 1杯 ¥5,500~
 ※入荷状況により価格が変わりますので、詳しくはお問い合わせください



「ブルードラゴン」より
 ロブスターのチリソース煮



「ブルードラゴン」より
 和牛サーロインと九条ねぎの炒め
 アラカルトでもご注文いただけます。

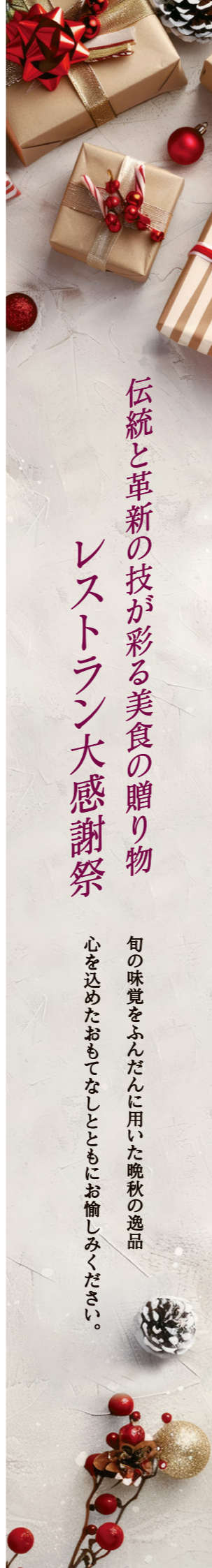
桃李 大感謝祭 2025.1/5 ▶ 2/28

ふかのひれ、北京ダック、鮑など豪華食材を使った料理長自慢のメニューをご堪能ください

「イエロードラゴン」

前売券特別価格
 通常 ¥17,000 → **¥13,000**
 ※各種割引対象外

「前売券販売期間」
 2024. 11/1 ▶ 2025. 1/4



伝統と革新の技が彩る美食の贈り物
 レストラン大感謝祭

旬の味覚をふんだんに用いた晩秋の逸品
 心を込めたおもてなしとともに、お愉しみください。

トップラウンジ オリゾンテ | 17F

和洋の美味しさ集う、賑やかな冬のはじまり

石狩鍋やボルシチをはじめ、蟹クリームコロッケや鮭と野菜のパイ包みなど温かな料理がずらりと。麩のたたき、生ハムとりんごのキッシュなど旬の前菜も多彩に。シェフが目の前で仕上げる牛肉の鉄板焼き、ふぐと茸のクリームパスタもお見逃しなく。

「オリゾンテ大感謝祭フェアブッフェ」

		大人	小学生	幼児(4歳~)
ランチ	平日	¥5,500	¥2,800	¥1,400
	土・日・祝日	¥6,000		
ディナー		¥8,500	¥4,200	¥2,100

「忘年会プラン」10種類以上のフリードリンク付き

ディナー	大人1名様	プラン利用
	¥12,000	→ ¥10,000

※大人4名様以上、グループ統一のご注文にて ※90分制 ※各種割引対象外

※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。

〈営業時間〉ランチ 平日 11:30~13:30(L.O.)
 土・日・祝日 11:30~13:00 / 13:30~15:00
 ディナー 土・日・祝日 17:30~19:30(L.O.)
 ※12/20~12/25のディナーはクリスマス特別営業
 ※12/30のディナーは営業
 ※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



焼きたてパン パネッテリア オークラ | B2



イギリスのミートパイを
 パンにアレンジ

テイクアウト

ミートソースとマッシュポテトをデニッシュ生地で包み、焼き上げました。香りづけに、肉料理やポテトと相性の良いローズマリーをあしらいました。

「シェパーズデニッシュ」 ¥300(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

Christmas Selection 2024

販売期間: 12/14(土)~12/25(水)
 ※12/23~12/25はクリスマスケーキを店頭販売いたします。

〈ご予約・お問い合わせ〉
カフェ レックコート 詳しくは公式サイト!

バー チップエンデール | 2F



果実の甘く爽やかな風味と
 柔らかな口あたりを愉しむ

- りんごのお酒をベースに洋梨のピューレなどを合わせた、さっぱりとした甘さの一杯。
- ①「りんごと洋梨のコスモポリタン」 ¥1,800
- アイリッシュウイスキーの風味とコーヒー、ミルクの甘さが安らぎを与える冬の味わい。
- ②「カームナイト ~安らぎの夜~」 ¥1,800
- 国産いちごを使用した、柑橘風味の飲み口の良いカクテル。
- ③「シトロベリー」 ¥1,800

〈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 ※12/25は営業
 ※カバチャージ 1名様 ¥440(税込)
 〈お問い合わせ〉内線1270) Phone: (075)254-2541

ご予約承り中

2025年 ホテルオークラ京都 おせち料理

早期予約特典は 11/20お申し込み分まで 詳しくは公式サイト!



三重から届く山海の恵みを鉄板焼で

松阪牛や伊勢海老のほか、旬の海の幸や彩り豊かな野菜をご用意。肥沃な大地と豊穡の海に育まれたみずみずしく、たっぷりと旨みを蓄えた食材をお楽しみください。

Lunch うましくのにめぐみ
Dinner 〈松阪牛使用〉「美国恵味」 ¥28,000

- Lunch ときわ
〈国産牛使用〉「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

11/29 12/29
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.)
※12/20~12/25はクリスマス特別営業
〈ご予約・お問い合わせ〉内線2705
Phone: (075)254-2536



「八坂」より桑名のはまぐりと海老芋の白味噌あん



旬の京料理と銘酒を楽しむ ◀ 12/12 (木)

料理長 白井大輔が腕をふるう季節の会席と三重県伊賀市で明治25年創業の大田酒造の銘酒「半蔵」

一味・学ぶ・愉しむ
食のコーディネート企画

「入舟と大田酒造・半蔵の夕べ」

〈お話〉17:30~
〈食事〉17:50~20:00 ¥20,000

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

京料理 入舟 | 6F

たおやかな京の香りを纏う晩秋の逸品

- 〈昼食〉 旬を詰め込んだ松花堂弁当
「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
季節の味覚を散りばめた会席
「入舟会席」 ¥20,000
- 〈おすすめ〉 贅沢な食材を揃えた特別会席
「八坂」 ¥25,000

〈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 ※12/30は営業
※12/12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



2024年注目のテーマ

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6弾。ジャスミンの優しい風味。

①「木春菊」 ¥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

色鮮やかに咲く金木犀の“花”を表現。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



※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。※11月1日(金)から12月30日(月)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。※併用いただける割引券・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。



One Harmony
入会金・年会費無料の会員プログラム

