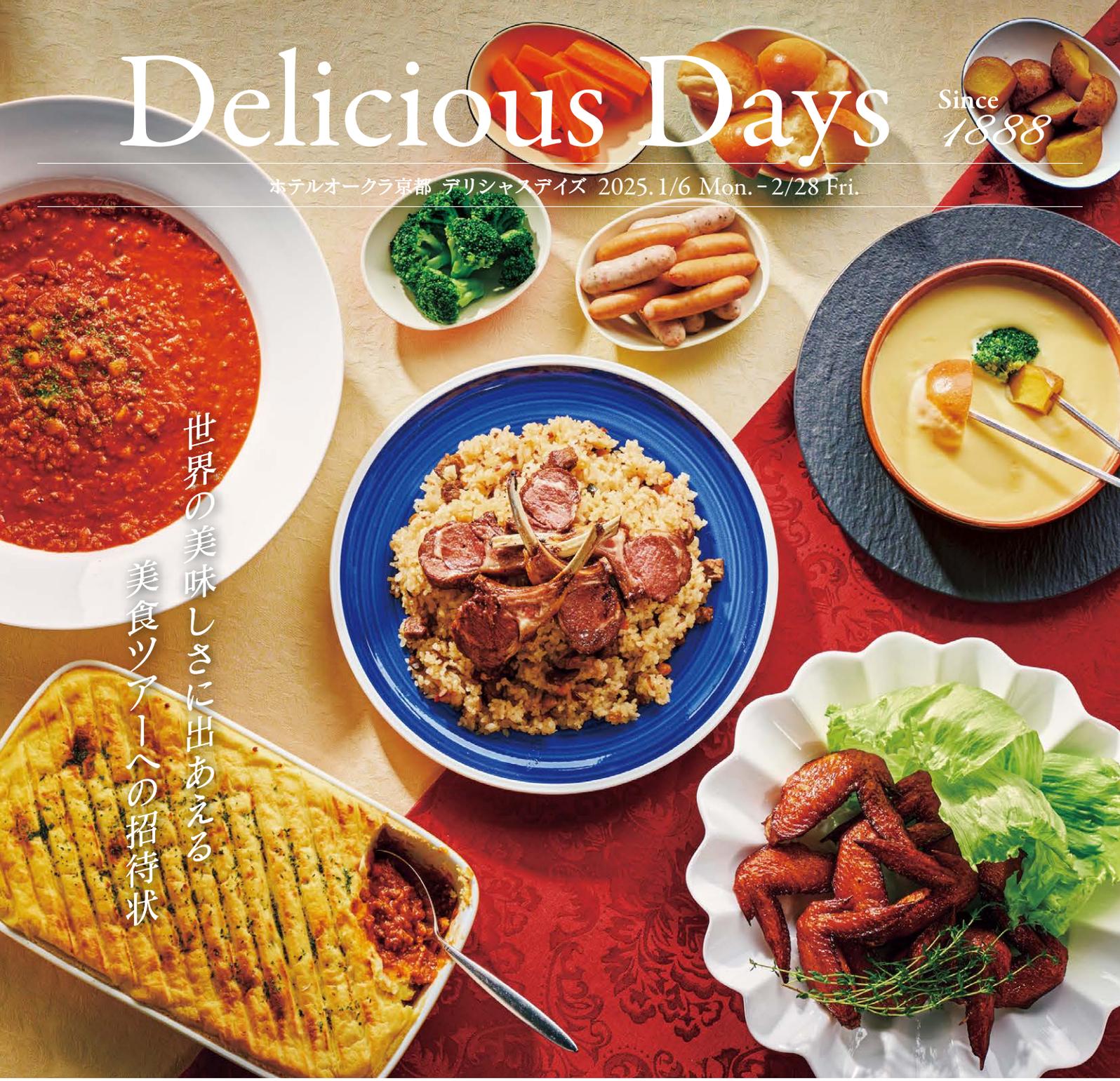


Delicious Days

Since
1888

ホテルオークラ京都 デリシャスデイズ 2025.1/6 Mon. - 2/28 Fri.

世界の美味しさに出あえる
美食ツアーへの招待状



トップラウンジ オリゾンテ | 17F

スイスのチーズフォンデュ、カナダのチキンウィング、イギリスのシェパースパイなど、各国を代表する美食が一堂に。ご当地の味にふれ、遠い国に思いを馳せる美味しい時間をお過ごしください。ディナー限定でほろほろのお肉がたまらないビーフシチュー、合鴨ロースと焼き白葱に西京味噌ソースを合わせた逸品をご用意しております。

〈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.)

※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

「世界の料理フェアブッフェ」

		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	土・日・祝日	¥8,500	¥4,200	¥2,100

「新年会プラン」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
ディナー	¥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。



ビーフシチュー



合鴨ロースと焼き白葱 西京味噌ソース

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/



新年を寿ぐ、華やぎの美食
幸せを運ぶ特別なひとときを。

新しい年の始まりは、
美味しい料理とともに。
心を尽くしたおもてなしで
皆様のお越しをお待ちしております。



桃李大感謝祭 特選メニュー

ふかのひれ、北京ダック、鮑など豪華食材を贅沢に使った
美食の数々をご堪能ください。

「イエロードラゴン」 ¥17,000



「ブルードラゴン」より
ふぐの唐揚げ 四川山椒の香り

「ブルードラゴン」より
渡り蟹と春雨の煮込み

中国料理 桃李 | B1

旬の厳選食材が輝く珠玉の味わい

上質な食材をふんだんに取り入れた「ブルードラゴン」に冬の味覚
が登場します。「ふぐの唐揚げ 四川山椒の香り」は口の中で広がる
香味が華やかな一品。土鍋で熟々を提供する「渡り蟹と春雨の煮
込み」は、蟹の旨みをたっぷり吸わせた春雨が絶品。このほか、人気
のランチオーダーバイキングもぜひ。

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種類が楽しめる
「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 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種、飯などのアラカルトも用意しております。

〈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

スカイレストラン ピトレスク | 17F

目と舌を彩る滋味深き季節のひと皿

低温調理で仕上げたオマール海老、季節の根菜を甲殻類のゼリー
の上に盛り付けた一品は、シンプルかつ適切な火入れで旨みと甘み
を存分に引き出した美味しさをぜひ。贅沢な蟹のラヴィオリは、濃厚
な旨みに満ちたビスケットと一緒に。旬のジビエは鹿ロースをご用意。
パイ包みとポワレ、2種類の愉しみ方でどうぞ。

ムニユ エクラタン
Lunch 「Menu Éclatant」 ¥8,000
ムニユ デギュスタシオン
「Menu Dégustation」 ¥13,000
ムニユ サヴール
Dinner 「Menu Saveur」 ¥16,000
ムニユ ピトレスク
「Menu Pittoresque」 ¥21,000

Lunch 旬の人気食材をお愉しみいただくスペシャリティ
ムニユ クリュスタセ
Dinner 「Menu Crustacés」 ¥26,000
One Harmony 会員 早期WEB予約特典 ▶ ¥20,800

※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。

〈営業時間〉ランチ 11:30～14:30 (L.O.) ディナー 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



オマール海老のジュレとクリーム 季節の根菜



甲殻類のビスケット 蟹のラヴィオリ



鹿のポワレ プチオウルト ソース・グラン・ヴヌール

京料理 入舟 | 6F

器の中に盛り込む京の冬景色

ご昼食 「入舟弁当」 ¥8,000
「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 「高雄」 ¥15,000
「入舟会席」 ¥20,000
「八坂」 ¥25,000

One Harmony 会員限定メニュー

ご昼食 平日限定 「入舟膳」 ¥6,500
ご夕食 日本酒付 「入舟会席」 ¥18,000
※当日入会でも提供可 ※各種割引対象外

〈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 ※2/19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



入舟膳



「八坂」より ずわい蟹
無みぞれ仕立ての御覧

旬の京料理と銘酒を愉しむ

一味わい・学ぶ・愉しむ
食のコーディネート企画
「入舟と山路酒造(湖北)・
平井商店(湖南)の夕べ」
2/19(水) 17:30～ ※ご予約制

詳しくは
公式サイトで!



鉄板焼 ときわ | 17F

誇り高き銘柄牛と日本各地の恵みを堪能

Lunch 〈鹿児島黒牛または 宮崎牛使用〉
Dinner 「美味旬巡」 ¥26,000
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

1/29・2/9 「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



ホテルオークラ京都
モクテルEXPO
世界の注目が集まる2025年。
ホテルオークラ京都ではモクテルEXPOを開催!
ラインアップなど詳しくは公式サイトで!



2025年の
節分は2/2 **ホテルの恵方巻き**
2/1・2/3 ※1/15よりご予約承ります。
〈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で!

今年の恵方は
西南西
やや西
Valentine's Day 2025
1/15・2/14
※1/10よりご予約承ります。
〈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で!



国産牛ロースの網焼き



お肉たっぷりロールキャベツ



テリーヌ・ショコラ



ベリーツパフェ(左) / 甘平パフェ(右)



カフェ レックコート | 1F

気品ある洋食メニューと愛らしいスイーツを

上質な空間にぴったりな洋食メニューをご用意しました。「お肉たっぷりロールキャベツ」は、旨みたっぷりのトマトソースを絡めてどうぞ。「国産牛ロースの網焼き」は、季節の前菜盛り合わせを添えて、これまでよりも華やかなセット内容に。スイーツプレートは、フランボワーズと抹茶のテリーヌショコラを盛り込み、バレンタイン仕様に。ブランドフルーツフェアには、ベリーツ(いちご)と甘平(柑橘)をふんだんに使用したパフェが登場します。

セットメニュー 「国産牛ロースの網焼き」 ¥6,800

「お肉たっぷりロールキャベツ」 ¥3,800

バレンタイン仕様のスイーツプレート 1/15・2/14

「テリーヌ・ショコラ」 ¥2,700

※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。

ブランドフルーツフェア

「ベリーツパフェ」 ¥2,000

「甘平パフェ」 ¥2,000



〈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

バー チップンデール | 2F

ブランドフルーツカクテルフェア



ベリーツとベリー風味が華やかな甘口カクテル

エスティーム ラブ

①「Esteem Love ~尊重と愛情~」 ¥1,800

ベリーツとシャンパンの甘酸っぱいマリアージュ

②「ベリーツレオナルド」 ¥2,400

見た目も美しい新感覚の甘平ゼリーカクテル

③「オレンジジュエル」 ¥1,800

甘平ジュース&シャンパンのすっきりとした口あたり

④「甘平ミモザ」 ¥2,400

〈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

※カバチャージ 1名様¥440(税込)

〈お問い合わせ〉内線1270) Phone: (075)254-2541

焼きたてパン パネッテリア オークラ | B2



テイクアウト

まるで「いちご大福」のような食感に心躍る「モチツといちご大福ぱん」、フォンダンショコラをイメージしたリッチ感たっぷりの「濃厚ショコラ」が新登場。

「モチツといちご大福ぱん」 ¥300(税込)

「濃厚ショコラ」 ¥280(税込)

〈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す

〈お問い合わせ〉内線1071)

Phone: (075)254-2545

■ 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

光る赤い宝石と輝く橙の珠玉

ブランドフルーツフェア

大分 ベリーツ × 愛媛 甘平

大分県産いちご「ベリーツ」と愛媛県産柑橘「甘平」を使用したスイーツやカクテルを販売。対象商品をご注文の方にブランドフルーツが当たるアンケートキャンペーンも実施。詳しくは公式サイトで。

※入荷状況により、愛媛県産柑橘は「紅まどんな」に変更になる場合がございます。

実施店舗: カフェ レックコート/バー チップンデール

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。 ※1月6日(月)から2月28日(金)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。



Since 1888