

# Delicious Days

Since  
1888

ホテルオークラ京都 デリシャスデイズ 2025.3/1 Sat. - 4/30 Wed.

クラシックに添える新時代のエッセンス  
上質な食材を操る料理人の技と感性



新料理長就任記念 ◀「鳳凰<sup>ひみれいめい</sup>〜美味黎明〜」 通常 ¥21,000 ▶ 特別価格 ¥18,000

中国料理「桃李」の新料理長就任を記念したコースを特別価格でご用意いたしました。青鯸のふかのひれや北京ダックなど豪華食材を贅沢に使用した美食の数々をお楽しみください。

中国料理 桃李 | B1 記念コースには、京ゆばをあしらった青鯸のふかのひれの煮込み、葱生姜風味が食欲をそそるイセエビの蒸しもの、ほろほろに煮込んだ和牛ほほ肉とまろやかな黒酢ソースをあわせた逸品など、華やかな美食が並びます。

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

Dinner 旬の食材が集う珠玉のコース  
「彩龍」 ¥13,000

豪華食材が集う至福のコース  
「瑞亀」 ¥30,000

※ディナーコースは、このほかに¥17,000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。



ホテルオークラ京都 中国料理「桃李」  
料理長 竹野 亮

「桃李」伝統の味を大切にしながら、四季折々の食材の味をいかした料理を提供してまいります。

2006年入社。2014年よりからすま京都ホテル 中国料理「桃李」料理長を10年間務める。2025年1月ホテルオークラ京都 中国料理「桃李」料理長に就任。

〈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

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/



蟹烏賊とホワイトアスパラガス  
木の芽香る白味噌サバイオンソース

伊勢海老の鉄板焼 桜あんかけ



鉄板焼 ときわ | 17F

関西の旬の味を愛でる贅沢な鉄板焼

肉の深い旨みが特長の京都府産黒毛和牛を堪能するコースが登場。前菜には旬の蟹烏賊とホワイトアスパラガスを木の芽香る白味噌のソースでどうぞ。伊勢海老の鉄板焼は桜風味のあんかけ仕立て。このほか人気の「和牛ランチ」や近江牛を使用した「極」など、シーンに応じてお楽しみください。

Lunch <京都府産黒毛和牛使用>  
Dinner 「関西うまいもん博」 ¥28,000

Lunch <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

3/29・4/29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.) デイナー 17:30~20:00 (L.O.)

<ご予約・お問い合わせ> 内線2705) Phone: (075)254-2536

スカイレストラン ピトレスク | 17F

素材の芽吹きに心躍る春

滋味あふれる食材をフレンチの技法で最高のひと皿に仕上げました。旬の鱈はコンフィに。ほどよく脂がのった身は、ホロホロとした口あたりで葉わさびやセロリ、クレソンなどの青味と好相性。また、フランスで「春の女王」と呼ばれるホワイトアスパラガスを使用した逸品も。エスプーマとオレンジ風味のソースでいただく爽やかな前菜や、牛肉の旨みとの取り合わせが妙味なひと皿をどうぞ。

Lunch 「Menu Éclatant」 ¥8,000

「Menu Dégustation」 ¥13,000

Dinner 「Menu Saveur」 ¥16,000

「Menu Pittoresque」 ¥21,000

Lunch フランスで「春の女王」と呼ばれるホワイトアスパラ  
Dinner ガスを贅沢にお楽しみいただくスペシャリテ

「Menu Asperges」 ¥26,000

WEB予約特典 4名様以上で乾杯用グラスシャンパーニュ付き

※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。  
スイーツ、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

マスのコンフィ 葉わさび セロリ



ホワイトアスパラガスのエスプーマ  
フルーツトマト ソース・マルテーズ



和牛とホワイトアスパラガスのロティ  
ソース・フォワイヨ

うららかな季節は、すぐそこまで  
春の香りをのせた美食だより

旬の恵みをふんだんに使用した  
美しく特別な逸品の数々。  
食のホテルオークラ京都で  
ぜひ、ご堪能ください。

京料理 入舟 | 6F

目と舌を満たす美しき春の京料理

筍の焚合せ、山菜の天ぷら、桜寿司など季節の味を盛り込んだ「花見弁当」をご用意いたしました。花見会席「八坂」の逸品には、旬を迎え、美味しさを蓄えた桜鯛、鮪などのお造りを。季節の御椀には、鯛の旨みと出汁の香りが上品な煮物を。優しい口あたりに木の芽が春の風味を添えます。

ご昼食 「花見弁当」 ¥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。

平日限定 ご昼食個室プラン

「花見弁当」「四季会席」を  
4名様以上のご利用で、個室料無料

※お部屋はご指定いただけません 詳しくは公式サイトで

会席 「高雄」 ¥15,000

「入舟会席」 ¥20,000

贅沢な食材を揃えた花見会席  
「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.)

※月曜休業

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



花見弁当



鯛煮麺椀



造り盛り合わせ

カフェ レックコート | 1F

クラシカルな洋食といちごスイーツの饗宴

新メニューの「豚ロース肉の玉ねぎ麩漬け」は、酵素の力で柔らかくジューシーな食感に焼き上げた一品。玉ねぎ麩のソースが優しい香りを添えます。人気の「国産牛ロースの網焼き」は、すりおろし野菜のソースをたっぷり。いちごフェアには、シブーストとミルククレープを包み込んだリッチ感あふれるひと皿や、いちごをたっぷり使ったパフェ、和風テイストに仕上げたサンデーが登場します。

セットメニュー 発酵食品を美味しく取り入れよう!  
「豚ロース肉の玉ねぎ麩漬け  
シャリアピン風」 ¥3,800

「国産牛ロースの網焼き」 ¥6,800

※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。

いちごフェア

「春色サンデー」 ¥1,900

「いちごパフェ」 ¥2,400

「いちごのスイーツポーチ」  
コーヒーまたは紅茶付き ¥3,000

<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



豚ロース肉の玉ねぎ麩漬け シャリアピン風



国産牛ロースの網焼き



いちごのスイーツポーチ



いちごパフェ(左)・春色サンデー(右)

桜と梅の香りが告げる春の訪れ

カクテルの定番モヒートとベリーニそれぞれに、桜と梅の風味をまろわせたカクテルが登場。いつもとは趣向を変えて、春仕立てのカクテルで華やかな夜の時間をお楽しみください。

- ①「桜モヒート」 ¥1,800
- ②「桜ベリーニ」 ¥2,200
- ③「梅モヒート」 ¥1,800
- ④「梅ベリーニ」 ¥2,200

〈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



世界を旅する気分で味わうbuffe

アメリカ南部の煮込み料理「ガンボ」、ジャマイカ発祥の「ジャークチキン」、酸味と辛味がクセになるタイの「トムヤムクン」、ギリシャを代表する野菜とひき肉のオープン料理「ムサカ」、オランダ名物の鱈のフライ「キベリング」が登場します。世界の味を存分にどうぞ!

「世界の料理フェアbuffe Vol.2」

		大人	小学生	幼児(1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

「歓迎迎会プラン」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
ランチ	平日	¥9,000	→ ¥7,000
	土・日・祝日	¥9,500	→ ¥7,500
ディナー	土・日・祝日	¥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



〈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

「桜クリームドーナツ」はキュートなりボン型のドーナツ生地に桜風味のクリームをたっぷりとはさみました。コーヒー香る生地にコーヒークリームと小豆を巻き込んだ「カフェ・ド・マーブル」は、小豆の甘さと食感がアクセントに。

テイクアウト

- 「桜クリームドーナツ」 ¥280 (税込)
- 「カフェ・ド・マーブル」 1本 ¥500 (税込)

- 毎月2日は「食パンの日」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す

〈お問い合わせ〉内線1071) Phone : (075)254-2545



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!



緑の大地と青い地球をイメージ  
 ベル テール

①「Belle Terre ~美しい地球~」

活き活きと咲き誇る花畑を表現

②「ハナヒラク」

世界に平和が訪れる明るい未来を  
 思い描いて

③「未来」

各 ¥1,300

