

# GRAND MENU

café  
LEC COURT

※食材アレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。  
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

# DESSERT 10:00~

【数量限定 | 伝統の逸品】

フレンチトーストセット ¥2,400

[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

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.



フレンチトースト



森のシュークリーム (カスタード または 抹茶)  
Cream Puff (Custard Cream or Matcha Green Tea Cream)

¥550

ホテル特製ケーキ各種  
Pastry

本日のケーキリストをお持ちいたします

¥900~

ケーキセット [コーヒー または 紅茶付き]  
Pastry Set [served with Coffee or Tea]

¥2,000

アイスクリーム (バニラ または 抹茶 または イチゴ)  
Ice Cream (Vanilla, Matcha Green Tea or Strawberry)

¥800

シャーベット  
Sherbet

¥800

ミルクティーとシナモンのマリアージュ  
Vanilla Ice Cream with UVA Milk Tea

¥1,300

スリランカの上質なウバ茶をミルクティーに仕立て、シナモンソースのかかったバニラアイスクリームに注いで。

カフェ アフォガート  
Affogato (Vanilla Ice Cream with Espresso)

¥1,300

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けます。

フルーツパフェ  
Assorted Fresh Fruits Parfait

¥2,100

チョコレートリキュールパフェ  
Chocolate Liqueur Parfait

¥1,700

ホットケーキ (プレーン3枚)  
Pancakes (3 pieces)

¥1,200



※写真はイメージです。 ※表示金額は、消費税・サービス料を含みます。  
※All images are for illustrative purposes only. ※Prices include tax and service charge.

# RECOMMENDED DESSERTS 11:30~

9/1(日)~9/30(月)

2024年話題の“紫式部”をテーマにしたパフェ

## ぶどうのパフェ「夜半の月」

Grape Parfait “Yowa no Tsuki”

¥1,700

「巡りあひて 見しやそれとも わかぬ間に  
雲がくれにし 夜半の月かな」  
という、百人一首にも登場する紫式部の有名な和歌をモチーフに、季節のフルーツ、ぶどうやベリー、パイを使い、雲に隠れる月をイメージした期間限定のパフェです。



【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

¥2,200

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。



## レックコートのコーヒーゼリー

Coffee Jelly

with Ice Cream and Caramel Sauce ¥1,300

コーヒーとエスプレッソ、2種類のゼリーにバニラアイスクリームと生クリームを添えて。お好みでキャラメルソースをかけてお召し上がりください。



# RECOMMENDED SET MENU 11:30~

## 9月・10月のおすすめセットメニュー

### 牛ロースのグリエ レモンステーキソース

Grilled Beef with Lemon Steak Sauce

国産牛使用 ¥6,500  
Japanese Beef

オーストラリア産牛使用 ¥5,500  
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

鯛のフリッターとさつま芋のサラダ  
すりおろし野菜ドレッシング  
Sea Bream Fritters and Sweet Potato Salad  
with Grated Vegetable Dressing

本日のスープ  
Soup of the Day

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



### 蟹クリームコロッケ

Crab Meat Croquettes

¥3,800

カフェ「レックコート」懐かしの洋食メニュー。  
ぎっしり具沢山のカニ身の詰まったクリームコロッケ  
は甲殻類の出汁をきかせたオーロラソースを絡めて  
ご堪能ください。

このメニューには、サラダ、パンまたはライス、  
コーヒーまたは紅茶が付き  
This menu includes Salad, Bread or Rice and Coffee or Tea.

\* 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.

# SET MENU 11:30~

海老フライ ¥3,500  
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 ¥4,000  
温野菜添え  
Japanese WAGYU Beef Hamburger Steak

本日の魚料理 ¥3,700  
Fish of the Day  
※内容はスタッフにお尋ねください

ビーフシチュー ¥4,300  
Stewed Japanese Black 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楽しみください。

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  
SET MENU listed below served with  
Salad, Bread or Rice and Coffee or Tea.



海老フライ  
タルタルソース添え



ビーフシチュー

逸品の  
伝統の



ポークカツカレー

以下のメニューには、サラダ、コーヒーまたは紅茶が付き  
SET MENU listed below served with Salad and Coffee or Tea.

黒毛和牛ビーフカレー ¥3,500  
Japanese Black Beef Curry with Rice

シーフードカレー ¥3,500  
Seafood Curry

ポークカツカレー ¥4,000  
Curry with Pork Cutlet

ビーフストロガノフ ¥3,200  
サフランライス添え  
Beef Stroganoff with Saffron Rice

本日のパスタ ¥3,000  
Pasta of the Day

和風茸パスタ ¥3,000  
Mushroom Pasta Japanese Style

シーフードクリームパスタ ¥3,200  
Seafood Cream Pasta



シーフードクリームパスタ

このページのメニューにはプラス¥500で本日のスープを追加可能  
The menu on this page is available with Soup of the Day for an additional ¥500

※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・サービス料を含みます。  
※The rice served in this restaurant is produced in Japan. ※All images are for illustrative purposes only. ※Prices include tax and service charge.

## SANDWICH 10:00~

和風ステーキサンドイッチ Japanese Steak Sandwich	¥2,500
ミックスサンドイッチ (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)	¥2,300
アメリカンクラブハウスサンドイッチ American Clubhouse Sandwich	¥2,500
ポークカツサンドイッチ Pork Cutlet Sandwich	¥2,800
ビーフカツサンドイッチ Beef Cutlet Sandwich	¥3,700

## LIGHT MEALS 11:30~

コンビネーションサラダ (ドレッシング: フレンチ/レモン/和風/ノンオイル) Combination Salad(Dressing: Vinaigrette, Lemon, Japanese or Non-oil)	¥1,100
生ハムシーザーサラダ Prosciutto Caesar Salad	¥1,800
本日のスープ Soup of the Day	¥1,100
コーンクリームスープ Corn Cream Soup	¥1,100
オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	¥1,600
シーフードピラフ Seafood Pilaf	¥2,200
漬物ピラフ Japanese Pickles and Bacon Pilaf	¥2,200
ハムとマッシュルームのオムライス デミグラスソース Ham and Mushrooms Omelet Rice with Demi-glace Sauce	¥2,500
シーフードオムライス トマトソース Seafood Omelet Rice with Tomato Sauce	¥2,800
和風ステーキ丼〔味噌汁、香の物付き〕 (オーストラリア産牛肉使用 Australian Beef) Japanese Style Beef Steak Bowl with Miso Soup and Pickles	¥3,800



サンドイッチ各種

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.



オニオングラタンスープ



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

# RECOMMENDED DRINKS

## 季節のおすすめドリンク

左:「金木犀」(ノンアルコール) ¥1,000  
Left : Mocktail(Non-Alcoholic) “Fragrant Olive”

紫式部が愛した“花”をテーマに、色鮮やかに咲く、香り高い金木犀を表現したモクテル(ノンアルコールカクテル)。柚子とオレンジ、カシスシロップで酸味と甘みのバランスのよい一杯。

右:「月影」 ¥1,600  
Right : Cocktail “Moon Shadow”

“巡りあひて 見しやそれとも わかぬ間に  
雲がくれにし 夜半の月かな”  
紫式部が詠んだ歌に準え、月夜をイメージしたどこか懐かしくすっきりとした味わい。



ドラマ化で話題の  
「紫式部」をイメージした  
モクテル&カクテル



ソレイユ ¥1,400  
Soleil (Pineapple Juice with Mint Syrup)

ミントが苦手な方でも飲みやすいよう、甘みと酸味をバランス良く仕上げました。パイナップルの黄色で「太陽の日差し」を、ミントで「自然の緑」を表現。ライムを絞る事で味と香りの変化も愉しんでいただけます。



ブルーベリー・ホラーハウス ¥1,400  
Blueberry Yogurt Soda  
~ Halloween Horror House Image ~

ヨーグルト風味の炭酸にブルーベリーソースと竹炭を合わせ、ホラーハウスのイメージに。ハロウィーンらしい見た目とは異なり、すっきり爽やかな飲み口です。



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3種のフレーバーでご用意いたしました。甘い香りの「キャラメルラテ」、香ばしい「ヘーゼルナッツラテ」、「ココナッツラテ」。お好みに合わせてどうぞ。

キャラメル/ヘーゼルナッツ/ココナッツからお選びください  
Please choose your favorite flavor from Caramel / Hazelnut / Coconut

# 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	¥1,350
ウィンナーコーヒー Vienna Coffee	¥1,350
ココア (Hot or Iced) Cocoa	¥1,350

# 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	¥1,350
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



# FRESH JUICE & SOFT DRINK

---

フレッシュミックスジュース Fresh Mixed Fruits Juice	¥1,700
フレッシュオレンジジュース Fresh Orange Juice	¥1,600
フレッシュグレープフルーツジュース Fresh Grapefruit Juice	¥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 水尾柚子サイダー Kinshi Masamune "Kyoto Mizuo Yusu Cider"	¥1,200

# BEVERAGE

---

生ビール“アサヒ” Draft Beer “ASAHI”	¥1,500
アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール・ビールテイスト飲料) Non-Alcoholic Beer “ASAHI”	¥1,100
スパークリングワイン“ラ・ジャラプロセッコ・スプマンテブリュット” Sparkling Wine “La Jara Prosecco DOC Spumante Brut”	Half Bottle ¥4,500 (375ml)
白ワイン“サントリーフからムファーム 甲州 日本の白”(山梨県 登美の丘ワイナリー) White Wine “Suntory From Farm Koshu”	Glass ¥1,300 Bottle ¥7,000
白ワイン“エスクード・ロホ レゼルヴ シャルドネ” White Wine “Escudo Rojo Reserve Chardonnay 2018”	Glass ¥1,500 Bottle ¥8,000
赤ワイン“フランソワ・ラベ” Red Wine “François Labet”	Glass ¥1,500 Bottle ¥8,000
ウイスキー“シーバスリーガル12年” Whisky “CHIVAS REGAL 12years”	¥1,600

\*ソーダ割は+¥400 With soda is available for +¥400.



*Hotel Okura*  
KYOTO