

GRAND MENU

café LEC COURT



えび
shrimp



かに
crab



くるみ
walnut



小麦
wheat



そば
buckwheat



卵
egg



乳成分
milk



落花生
peanut

※特定原材料につきましては上記マークで表示しておりますが、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。
The 8 specified ingredients are indicated by the symbols above, but please inform your waiter if you have any allergies or dietary restrictions.

DESSERT 10:00~

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

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。



¥1,300

カフェ アフォガート

Affogato (Vanilla Ice Cream with Espresso)

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きます。



¥1,300

フルーツパフェ

Assorted Fresh Fruits Parfait



¥2,100

チョコレート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

ショートケーキ



モンブラン



ミルクティーとシナモンの
マリアージュ



フルーツパフェ



チョコレートトリキュールパフェ



RECOMMENDED DESSERTS 10:00~

【数量限定 | 伝統の逸品】

フレンチトーストセット

〔フルーツとコーヒーまたは紅茶付き〕

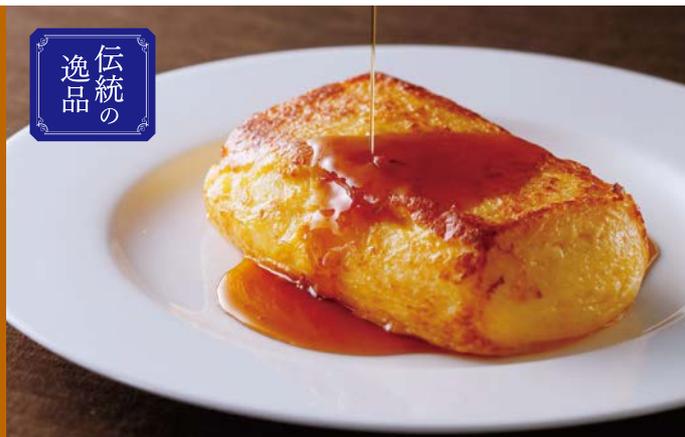
French Toast Set with Fruits and Coffee or Tea



¥2,400

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.

逸品の
伝統の



【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

*アップルパイの製造場所ではくるみや落花生を含む製品を製造しています。
*Apple Pie is made in a facility that also processes products containing walnut and peanut.

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。



SANDWICH 10:00~



*サンドイッチの製造ラインではえびを含む製品を製造しています。
Sandwiches are made in a facility that also processes products containing shrimp.

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



サンドイッチ各種

※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~

11/1(金)~11/30(土)
12/26(木)~12/30(月)

大人のモンブランパフェ

Mont-Blanc Parfait for Adult

単品 ¥1,800

コーヒー または 紅茶付き ¥2,800



ラム酒の風味のモンブランとバニラアイスクリーム、洋梨のコンポートやフランジパーヌに栗のクリームと甘露煮、ドライいちじくの赤ワイン煮等をトッピング。スパイスの効いたチョコレートベースの赤ワイン風味のソースをかけて味の変化を愉しむ大人のモンブランパフェです。



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~

11月・12月のおすすめセットメニュー



*特別な表記が無い限りセットのサラダには小麦・卵・乳成分を含む和風ドレッシングがかかります。パンにも小麦・卵・乳成分が含まれます。
Unless otherwise noted, set salads are served with Japanese dressing containing wheat, egg, and milk. Bread also contains wheat, egg and milk.

牛ロースのグリエと温野菜 茸とオニオンソース

Grilled Beef with Mushroom and Onion 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

海老とハム、卵のサラダ
Shrimp and Ham, Egg Salad

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



【懐かしのホテル洋食】

海老のコキーユグラタン

〔サラダ・パン・コーヒー または 紅茶付き〕

Shrimp Gratin
with Salad, Bread and Coffee or Tea



¥3,800

カフェ「レックコート」懐かしの洋食メニュー。
レトロな見た目が懐かしくもどこか愛らしい海老の
コキーユグラタンをご用意いたしました。ホテル洋食
の技が込められたホワイトソースが絶品です。

*上記にプラス¥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~

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ます。
また、プラス¥500で本日のスープを追加可能です。

SET MENU listed below served with Salad, Bread or Rice, and Coffee or Tea. You can add Soup of the Day for an extra ¥500.



*セットのサラダには小麦・卵・乳成分を含む和風ドレッシングがかかります。パンにも小麦・卵・乳成分が含まれます。
Set salads are served with Japanese dressing containing wheat, egg, and milk. Bread also contains wheat, egg and milk.

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
Please inquire with the staff about today's menu.



海老フライ
タルタルソース添え



和牛ハンバーグステーキ
温野菜添え

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。

逸品の
伝統の



SET MENU 11:30~

以下のメニューには、サラダ、コーヒーまたは紅茶が付きます。また、プラス¥500で本日のスープを追加可能です。
SET MENU listed below served with Salad and Coffee or Tea. You can add Soup of the Day for an extra ¥500.



黒毛和牛ビーフカレー
Japanese Black Beef Curry with Rice



¥3,500

シーフードカレー
Seafood Curry



¥3,500

ポークカツカレー
Curry with Pork Cutlet



¥4,000

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



¥3,200

和風茸パスタ
Mushroom Pasta Japanese Style



¥3,000

シーフードクリームパスタ
Seafood Cream Pasta



¥3,200

本日のパスタ
Pasta of the Day

¥3,000

※内容はスタッフにお尋ねください Please inquire with the staff about today's menu.



※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.

LIGHT MEALS 11:30~

コンビネーションサラダ ¥1,100

Combination Salad

ドレッシング フレンチ Vinaigrette 
 Dressing レモン Lemon 
 和風 Japanese 
 ノンオイル Non-oil 

生ハムシーザーサラダ ¥1,800

Prosciutto Caesar Salad



本日のスープ ¥1,100

Soup of the Day

※内容はスタッフにお尋ねください

Please inquire with the staff about today's menu.

コーンクリームスープ ¥1,100

Corn Cream Soup



オニオングラタンスープ ¥1,600

Onion Gratin Soup



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.

シーフードピラフ ¥2,200

Seafood Pilaf



漬物ピラフ ¥2,200

Japanese Pickles and Bacon Pilaf



ハムとマッシュルームのオムライス ¥2,500

デミグラスソース

Ham and Mushrooms Omelet Rice with Demi-glace Sauce



シーフードオムライス トマトソース ¥2,800

Seafood Omelet Rice with Tomato Sauce



和風ステーキ丼 [味噌汁、香の物付き] ¥3,800

(オーストラリア産牛肉使用 Australian Beef)

Japanese Style Beef Steak Bowl with Miso Soup and Pickles



生ハムシーザーサラダ



オニオングラタンスープ



漬物ピラフ



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

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



濃いまるごとみかん ¥1,250
Tangerine Juice

オレンジ・みかんジュースをベースに温州みかんエードを合わせ、ジュースを凍らせたキューブや缶詰みかんなどを盛り込みました。ミントでみかんの葉を模し、見た目も含めてまるごとみかんなドリンクです。



抹茶ティラミスラテ  ¥1,400
Matcha Tiramisu Latte

やさしい甘さのミルクにマスカルポーネホイップを浮かべ、抹茶をトッピング。カップの底にはあずき入り。抹茶×チーズ×あずきの人気の高い組み合わせをホットドリンクでお愉しみください。



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種のフレーバーをご用意いたしました。甘い香りの「キャラメルラテ」、ミルクリーな味わいの「ホワイトチョコレートラテ」、マイルドな甘さの「ハニーラテ」。お好みに合わせてどうぞ。

キャラメル / ホワイトチョコレート / ハニーからお選びください
Please choose your favorite flavor from Caramel / White Chocolate / Honey

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

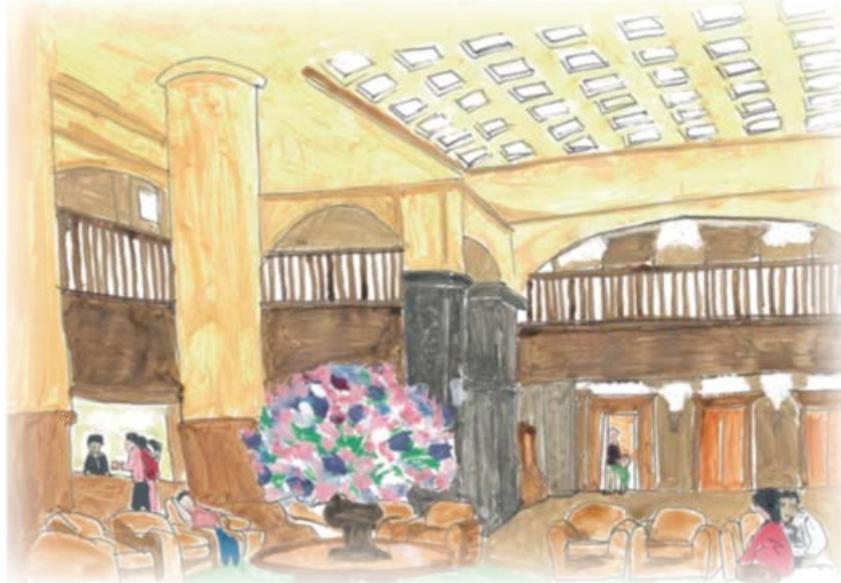
FRESH JUICE & SOFT DRINK

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・スパマンテブリュット” Sparkling Wine “La Jara Prosecco DOC Spumante Brut”	Half Bottle ¥4,500 (375ml)
白ワイン“サントリーフロンファーム 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