

# 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]

¥2,100

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。



¥1,400



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けます。



¥1,400



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



¥1,900



ホットケーキ (プレーン3枚)  
Pancakes (3 pieces)



¥1,300

# RECOMMENDED DESSERTS 10:00~

【数量限定 | 伝統の逸品】

## フレンチトーストセット

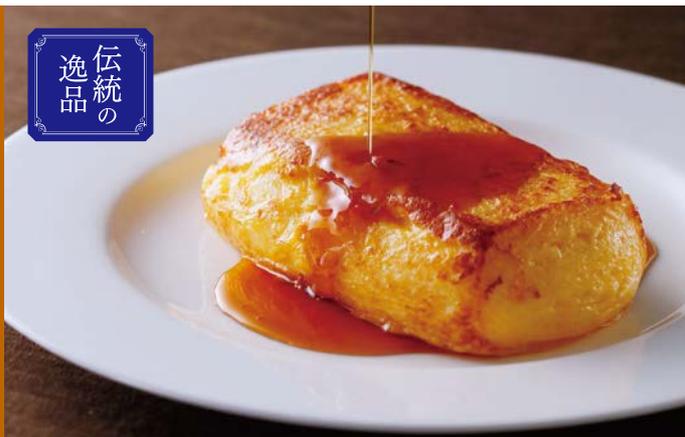
〔フルーツとコーヒーまたは紅茶付き〕

French Toast Set with Fruits and Coffee or Tea



¥2,600

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.



【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



¥2,400

\*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.

## ミックスサンドイッチ



¥2,500

(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)

## アメリカンクラブハウス



¥2,750

サンドイッチ

American Clubhouse Sandwich

## ビーフカツサンドイッチ



¥4,000

Beef Cutlet Sandwich



ビーフカツサンドイッチ

※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 SET MENU 11:30~

## 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.



### 牛肉の網焼きと温野菜 茸とオニオンソース

Grilled Beef  
with Mushroom Onion Sauce



オーストラリア産牛ロース使用 ¥6,100  
Australian Beef Loin

国産牛ロース使用 ¥7,200  
Japanese Beef Loin

アメリカ産牛フィレ肉使用 ¥8,300  
US Beef Fillet

〔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

カボチャのクリームスープ  
Pumpkin Cream Soup

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

※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.

# 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  
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

海老フライ タルタルソース添え  
Deep Fried Prawns with Tartar Sauce



¥3,850

和牛ハンバーグステーキ 温野菜添え  
Japanese WAGYU Beef Hamburger Steak



¥4,400

黒毛和牛ビーフシチュー ¥4,700  
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



※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.

# 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



ポークカツカレー

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



¥3,850

ポークカツカレー  
Curry with Pork Cutlet



¥4,400

和風茸パスタ  
Mushroom Pasta Japanese Style



¥3,300

シーフードクリームパスタ  
Seafood Cream Pasta



¥3,500



和風茸パスタ



シーフードクリームパスタ

※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~

生ハムシーザーサラダ     
Prosciutto Caesar Salad

¥2,000



生ハムシーザーサラダ

コンビネーションサラダ  
Combination Salad

¥1,200

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 



オニオングラタンスープ

コーンクリームスープ     
Corn Cream Soup

¥1,200

オニオングラタンスープ     
Onion Gratin Soup

¥1,800

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.



ハムとマッシュルームのオムライス  
デミグラスソース

シーフードピラフ     
Seafood Pilaf

¥2,400

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-glaze Sauce

¥2,700



和風ステーキ丼

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

¥4,200

※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.

# 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

---

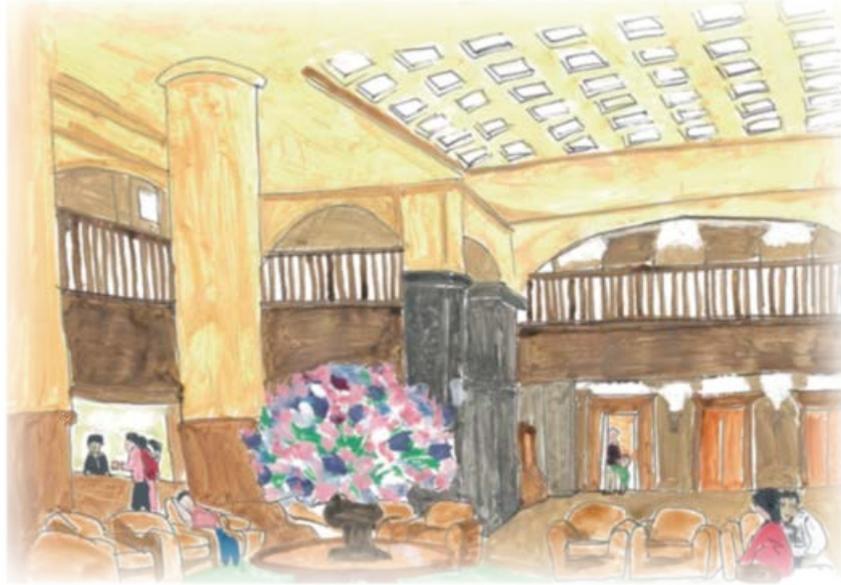
フレッシュミックスジュース Fresh Mixed Fruits Juice	¥1,700
フレッシュオレンジジュース Fresh Orange Juice	¥1,600
フレッシュグレープフルーツジュース Fresh Grapefruit Juice	¥1,600
フレッシュ野菜ジュース Fresh Vegetable Juice	¥1,700
コカ・コーラ Coca-Cola	¥900
ジンジャーエール Ginger Ale	¥900
ペリエ Perrier	¥900
クリームソーダ   Melon Flavored Soda Float	¥1,400
キンシ正宗 水尾柚子サイダー Kinshi 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 Label”	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