

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、あらかじめスタッフ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



¥2,300

*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~

大愛同盟 コーヒー または 紅茶付き “Dai-Ai Domei”

Dessert Plate of Strawberries from Oita and
Citrus Fruits from Ehime, with Coffee or Tea



¥3,300

大分県のいちご「ベリーツ」と愛媛県の柑橘「甘平」、
2つのフルーツを食べ比べていただけるよう、ティラ
ミスや大福など約8種類のスイーツをひと皿に盛り
込みました。
フルーツたっぷり!見た目もキュートでかわいらしい
スイーツプレートです。

※1月上旬は出荷状況により「甘平」の代わりに愛媛県産ブランド
柑橘「紅まどんな」を使用いたします。



2025年1月・2月

【ブランドフルーツフェア】
Brand Fruit Fair

大分
光る赤い宝石玉



愛媛
輝く橙の珠玉



ベリーツパフェ:左

Berryts Parfait : Left

¥2,000



大分県が8年の歳月をかけて開発したオリジナル
品種のいちご「ベリーツ」をふんだんに使用。甘さ
と酸味のバランスをお愉しみください。

甘平パフェ:右

Kan-Pei Parfait : Right

¥2,000



愛媛県オリジナル品種の柑橘「甘平(かんぺい)」。
他の柑橘にはないシャキシャキとした食感が特徴
です。フレッシュで爽やか。そして極上の甘味をもつ
果実味たっぷりのパフェをご堪能ください。

※1月上旬は出荷状況により「甘平」の代わりに愛媛県産ブランド
柑橘「紅まどんな」を使用いたします。

RECOMMENDED SET MENU 11:30~

1月・2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.

国産牛ロースの網焼き

Grilled Japanese Beef Set



国産牛使用 ¥6,800
Japanese Beef

(オーストラリア産牛使用 ¥5,800)
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

季節の前菜 3種盛り合わせ
Assorted 3 Seasonal Appetizers

本日のスープ
Soup of the Day

国産牛ロースの網焼き 季節の温野菜添え ねぎ塩ソース
Grilled Beef with Seasonal Vegetables and Green Onion Sauce

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



上記製造ラインではえびを含む製品を製造しています。
Above menu are made in a facility that also processes products containing shrimp.



お肉たっぷりロールキャベツ

[サラダ・パンまたはライス・

コーヒー または 紅茶付き]

Stuffed Cabbage Roll
with Salad, Bread or Rice and Coffee or Tea



¥3,800

キャベツとスライスしたトマトでたっぷりのお肉を巻き込んだレックコートこだわりのロールキャベツ。お肉の食感と酸味と甘みが絶妙なトマトベースのソースもお愉しみください。

*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



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 ¥4,000
温野菜添え
Japanese WAGYU Beef Hamburger Steak



和牛ハンバーグステーキ
温野菜添え

本日の魚料理 ¥3,500
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.

黒毛和牛ビーフシチュー ¥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    ¥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 サフランライス添え   ¥3,200
Beef Stroganoff with Saffron Rice

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

本日のパスタ ¥3,000
Pasta 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.



※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

¥1,800

コンビネーションサラダ
Combination Salad

¥1,100

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 

本日のスープ
Soup of the Day

¥1,100

※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   
Corn Cream Soup

¥1,100

オニオングラタンスープ   
Onion Gratin Soup

¥1,600

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.

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



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



ベルテール
Belle Terre ~美しい地球~
Belle Terre -Beautiful Earth-

緑の大地と青い地球をイメージしました。青りんごとミントのすっきり爽やかな味わいを香りとともにお楽しみください。

2025年1月～4月
**モクテル
EXPO**
vol.1
**Non-Alcoholic
Cocktail EXPO**

ホテルスタッフが考案し、社内選考会で選ばれたモクテル(ノンアルコールカクテル)を、1月～4月の期間「モクテルEXPO vol.1」と題して販売いたします

各¥1,300



ハナヒラク
Hana Hiraku -Bloom-

花が活き活きと咲き誇る花畑を表現しました。エルダーフラワーの香りがトニックウォーターのはじける泡とともに広がります。



柚子りんご
Yuzu & Apple

¥1,200

温かいりんごジュースに柚子のシロップを加えました。りんごジュースを温めることで甘みが際立ち、柚子の爽やかな酸味も感じられるドリンクです。刻んだ柚子をお好みで加えてお召し上がりください。



ほっと苺チョコレート  ¥1,400
Hot Strawberry & Chocolate

ホットミルクにチョコレートシロップと苺のジャムを加えることで、優しい甘さで「ほっ」とするドリンクに仕上げました。隠し味にヘーゼルナッツシロップを加えることで濃厚な風味に。







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