

2026年6月24日  
ホテルオークラ京都

## 個性豊かな“夏カレー”4種を7月1日より週替わりで提供

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区(株)京都ホテル、代表取締役社長 清水 博、東証スタンダード市場)は、2026年7月1日(水)～8月31日(月)の期間、カフェ レックコートにて、個性豊かな4種類の『週替わりカレー』を提供します。

今夏のカフェ レックコートでは、4名のシェフが素材やスパイスを巧みに掛け合わせた、個性豊かな4種類のカレーをご用意しました。まるやかでコク深い「バターチキンカレー」をはじめ、動物性食材を使用せず仕上げたヴィーガン・グルテンフリー対応の「野菜カレー」、ココナッツミルクをベースにした「ホワイトカレー」、シーフードを贅沢に味わう和風仕立ての「焼きカレー」など、多彩なラインアップを取り揃えました。期間中は週替わりでご提供するため、ご来店のたびに新たな味わいをお楽しみいただけます。

《4種の『週替わりカレー』ラインアップ》

### バターチキンカレー

鶏もも肉をカルダモンやクミンなどの6種のスパイスとヨーグルトに一晩漬け込み、しっかりと柔らかく仕上げました。

さらにチキンの味付けとは異なるブレンドのスパイスを使用したコク深くまるやかなソースは、辛味スパイスを抑えた、お子様にも食べやすい味わいです。



### 野菜カレー (ヴィーガン・ベジタリアン・グルテンフリー対応)

飴色になるまで炒めた玉ねぎに野菜ブイヨンと米粉を加え、フェンネルやクローブなどのスパイスで香りを整えた植物性カレー。ソテーした夏野菜と大豆ミートのスライスをトッピングし、満足感のある一皿に仕上げました。



### ホワイトカレー

カシューナッツとココナッツをベースにした白いカレーです。りんごとパイナップルの自然な甘みに、豚肉とアボカドを加え、スパイスで香りを整えました。砕いたカシューナッツの食感がアクセントとなり、最後まで飽きずに楽しめます。



### 焼きカレー

ハマグリとホタテの出汁を利かせた和風カレーソースに、海老・ホタテ・イカなどの海の幸を合わせ、アサリの炊き込みご飯とともに焼き上げました。トッピングには旬のズッキーニとナスを添え、夏らしい彩りを加えています。



## 『週替わりカレー』提供概要

【提供期間】2026年7月1日(水)～8月31日(月)

【提供時間】11:30～20:00(L.O.)

【提供店舗】カフェ レックコート(ホテルオークラ京都1階)

【料金】各 3,900円(消費税・サービス料込)

【メニュー】

カレー(バターチキンカレー／野菜カレー／ホワイトカレー／焼きカレー)、サラダ、ライス、コーヒー または 紅茶  
※「バターチキンカレー」「ホワイトカレー」は、ライスの代わりにナンをお選びいただけます。

「焼きカレー」はライスを使用した商品のため、ライスおよびナンの提供はございません。

【お問い合わせ】カフェ レックコート Phone:(075)254-2517

【公式サイト】<https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/lec-court/>

※週替わりカレーの提供週については、公式サイトをご確認ください。

\*リリースの内容は発表現在のもので、諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

ホテルオークラ京都 <sup>Since</sup> 1888 経営企画部 営業企画課 広報担当:笠井

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162 / E-mail: [r-kasai@kyotohotel.co.jp](mailto:r-kasai@kyotohotel.co.jp)