

“2024年9月10月MENU”

オードブル

- ① 鯛のカルパッチョ 昆布茶マリネ
- ② 鰹のカルパッチョ
- ③ 合鴨のバストラミと柿のサラダ
- ④ ローストビーフと焼き栗のサラダ
- ⑤ ツブ貝のマリネ
- ⑥ 小海老と茄子のカクテル

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コナー)
- ② 担々麺 (コナー)
- ③ 国産豚ロースのローストポーク (平日のみ) (コナー)
- ③ ローストビーフ (土日祝のみ) (コナー)
- ④ 秋鮭と牛蒡のちゃんちゃん焼き
- ⑤ 牛肉のオイスターソース炒め
- ⑥ 鶏肉とトマト煮込み
- ⑦ 鯖と蕪の軽い煮込み 柑橘風味
- ⑧ 合鴨の花椒ロースト
- ⑨ ハッシュドポテト
- ⑩ 豚ばら肉と白菜の酒粕鍋
- ⑪ ほうじ茶栗ご飯
- ⑫ ドライトマトと挽肉のパイ包み バジルソース
- ⑬ 秋刀魚と茸のグラタン
- ⑭ いろいろ野菜のオープン焼き
- ⑮ さつま芋のスープ
- ⑯ 飲茶 (淡路島の玉葱焼売、九条ネギまん)
- ⑰ ピッツァ
- ⑱ ベジタブルカレー
- ⑲ ナン
- ⑳ 御飯

和風コーナー

- ① 味噌汁
- ② おばんざい
- ③ 漬け物
- ④ 松茸の茶碗蒸し
- ⑤ 海の幸のちらし寿司

サラダ

- ① レタス類のサラダ
- ② 粒コーンサラダ
- ③ いろいろ豆
- ④ ブテイトマト
- ⑤ オニオンスライス
- ⑥ カット胡瓜
- ⑦ 海藻サラダ
- ⑧ ネバネバサラダ
- ⑨ ポテトサラダ
- ⑩ ゴボウサラダ
- ⑪ タマゴサラダ
- ⑫ フライドベーコン
- ⑬ オリーブのオイル漬け

ドレッシング

- ① 和風ドレッシング
- ② フレンチドレッシング
- ③ 胡麻ドレッシング
- ④ 青じそノンオイルドレッシング

フルーツ

- ① 本日のフルーツ
- ② フルーツコンポート

デザート

- ① ケーキ各種
- ② ヴェリース各種
- ③ アイスクリーム各種
- ④ シャーベット各種
- ⑤ しぼりたてモンブラン (土日祝のみ) (コナー)

パン各種

Hotel Okura
KYOTO

ホテルオークラ京都 17F オリゾンテ
Phone:(075)254-2534(直通)