

“2024年11月・12月ディナー MENU”

オードブル

- ① 鯛のカルパッチョ 昆布茶マリネ
- ② 鱒のたたき
- ③ 生ハムとりんごのキッシュ
- ④ ローストビーフと根菜のサラダ
- ⑤ 白身魚のエスカベッシュ
- ⑥ サーモンマリネとモッツアレラチーズのサラダ
- ⑦ 合鴨ロース 柚子風味
- ⑧ チーズ
- ⑨ クラッカー

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コナ)
- ② ふぐと茸のクリームパスタ (コナ)
- ③ ローストビーフ (コナ)
- ④ ビーフシチュー
- ⑤ ボルシチ
- ⑥ 蟹クリームコロッケ
- ⑦ メバルのポワレ
- ⑧ 豚バラ肉のスパイス焼き
- ⑨ 合鴨ロースと湯葉のあんかけ
- ⑩ 石狩鍋
- ⑪ 蛸となめこ飯
- ⑫ 鮭と野菜のパイ包み
- ⑬ 牛蒡のスープ
- ⑭ ハッシュドポテト
- ⑮ いろいろ野菜のオープン焼き
- ⑯ 飲茶 (淡路島の玉葱焼売、九条ねぎまん)
- ⑰ ピザ
- 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 ホタテと茸の真丈
- 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 プテイトマト
- 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 グラスデザート各種
- ③ アイスクリーム各種
- ④ シャーベット各種

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)