

“2025年1月2月ランチMENU”

オードヴル

- ① 鯛のカルパッチョ 昆布茶マリネ
- ② 鮭のたたき
- ③ さつまいもとブルーチーズのタルト
- ④ ローストビーフの和風サラダ
- ⑤ 蛸とじゃがいものサラダ

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コーナ)
- ② サーモンとほうれん草のパスタ オマール海老のソース (コーナ)
- ③ ローストポーク (コーナ)
- ③ ローストビーフ (Ho) (コーナ)
- ④ 鶏肉と蓮根のミートボールシチュー
- ⑤ 本日の魚のポワレ
- ⑥ シェパーズパイ (イギリス)
- ⑦ チーズフォンデュ (スイス)
- ⑧ メープルシロップ入りチキンウイング (カナダ)
- ⑨ レンズ豆のスープ (トルコ)
- ⑩ プロフ (ウズベキスタン)
(ラム肉と野菜、香辛料入り炊き込みご飯)
- ⑪ トラウトサーモンとトリュフのキッシュ
- ⑫ 本日のスープ
- ⑬ ハッシュドポテト
- ⑭ いろいろ野菜のオープン焼き
- ⑮ 飲茶 (淡路島の玉ねぎ焼売、九条ねぎまん)
- ⑯ ピザ
- ⑰ ベジタブルカレー
- ⑱ ナン
- ⑲ 御飯

和風コーナー

- ① 味噌汁
- ② おばんざい
- ③ 漬け物
- ④ 海老と南瓜のとろろ蒸し
- ⑤ 海の幸のちらし寿司

(Ho)=土日祝のみ

サラダ

- ① レタス
- ② 京水菜
- ③ コーン
- ④ いろいろ豆
- ⑤ プチトマト
- ⑥ スライスオニオン
- ⑦ きゅうり
- ⑧ 海藻サラダ
- ⑨ ネバネバサラダ
- ⑩ ポテトサラダ
- ⑪ ゴボウサラダ
- ⑫ たまごサラダ
- ⑬ フライドベーコン
- ⑭ オリーブ

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)

“2025年1月2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 鮭のたたき
- ③ さつまいもとブルーチーズのタルト
- ④ ローストビーフの和風サラダ
- ⑤ 蛸とじゃがいものサラダ
- ⑥ 合鴨ロースと焼き白葱 西京味噌ソース
- ⑦ チーズ
- ⑧ クラッカー

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (ローナ)
- ② サーモンとほうれん草の Pasta オマール海老のソース (ローナ)
- ③ ローストビーフ (ローナ)
- ④ ビーフシチュー
- ⑤ 本日の魚のポワレ
- ⑥ シェパーズパイ (イギリス)
- ⑦ チーズフォンデュ (スイス)
- ⑧ メープルシロップ入りチキンウイング (カナダ)
- ⑨ レンズ豆のスープ (トルコ)
- ⑩ プロフ (ウズベキスタン)
(ラム肉と野菜、香辛料入り炊き込みご飯)
- ⑪ トラウトサーモンとトリュフのキッシュ
- ⑫ 本日のスープ
- ⑬ ハッシュドポテト
- ⑭ いろいろ野菜のオープン焼き
- ⑮ 飲茶 (淡路島の玉ねぎ焼売、九条ねぎまん)
- ⑯ ピザ
- ⑰ ベジタブルカレー
- ⑱ ナン
- ⑲ 御飯

和風コーナー

- ① 味噌汁
- ② おばんざい
- ③ 漬け物
- ④ 海老と南瓜のとろろ蒸し
- ⑤ 海の幸のちらし寿司

サラダ

- ① レタス
- ② 京水菜
- ③ コーン
- ④ いろいろ豆
- ⑤ プチトマト
- ⑥ スライスオニオン
- ⑦ きゅうり
- ⑧ 海藻サラダ
- ⑨ ネバネバサラダ
- ⑩ ポテトサラダ
- ⑪ ゴボウサラダ
- ⑫ たまごサラダ
- ⑬ フライドペーコン
- ⑭ オリーブ

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)