

# “2025年3月・4月ディナーメニュー”

## オードブル

- ① 鯛のカルパッチョ 昆布茶マリネ
- ② 本日の魚のカルパッチョ
- ③ コールミートと新玉ねぎのはちみつレモンソース
- ④ パンケーキとスモークサーモン
- ⑤ 合鴨ロースと筍の木の芽味噌和え
- ⑥ チーズ
- ⑦ クラッカー

## ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (ローナ)
- ② タコと春キャベツの pasta ジェノベーゼソース (ローナ)
- ③ ローストビーフ (ローナ)
- ④ ビーフシチュー
- ⑤ 本日の魚料理
- ⑥ ムサカ (ギリシャ)  
(野菜とひき肉・ベシヤメルソースのオープン料理)
- ⑦ トムヤムクン (タイ)  
(酸味と辛味のきいた海老のスープ)
- ⑧ ジャークチキン (ジャマイカ)  
(スパイスに漬けた鶏肉のグリル)
- ⑨ ガンボ (アメリカ)  
(鶏肉とトマトの煮込み)
- ⑩ キベリング (オランダ)  
(鱈のフライ)
- ⑪ あさりとひじきの炊き込みご飯
- ⑫ 本日のスープ
- ⑬ 本日の温製料理
- 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 (淡路島の玉ねぎ焼売、九条ねぎまん)
- ⑰ ピザ
- ⑱ 本日のカレー
- ⑲ ナン
- ⑳ 御飯

## 和風コーナー

- ① 味噌汁
- ② おぼんざい
- ③ 漬け物
- ④ しらすと筍の茶碗蒸し
- ⑤ 海の幸のちらし寿司

## サラダ

- ① レタス
- ② 京みず菜
- 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)