

“2025年3月・4月 平日ランチメニュー”

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

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 ローストポーク (ローナ)
- ④ 本日の魚料理
- ⑤ 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)
- ⑥ トムヤムクン (タイ)
(酸味と辛味のきいた海老のスープ)
- ⑦ 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)
- ⑧ ガンボ (アメリカ)
(鶏肉とトマトの煮込み)
- ⑨ キベリング (オランダ)
(鱈のフライ)
- ⑩ あさりとひじきの炊き込みご飯
- ⑪ 本日のスープ
- ⑫ ハッシュドポテト
- ⑬ いろいろ野菜のオープン焼き
- ⑭ 飲茶 (淡路島の玉ねぎ焼売、九条ねぎまん)
- ⑮ ピザ
- ⑯ ベジタブルカレー
- ⑰ ナン
- ⑱ 御飯

和風コーナー

- ① 味噌汁
- ② おばんざい
- 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)

“2025年3月・4月 土・日・祝日ランチメニュー”

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

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (ローナ)
- ② タコと春キャベツのパスタ ジェノベーゼソース (ローナ)
- ③ ローストビーフ (ローナ)
- ④ 本日の魚料理
- ⑤ 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)
- ⑥ トムヤムクン (タイ)
(酸味と辛味のきいた海老のスープ)
- ⑦ 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)
- ⑧ ガンボ (アメリカ)
(鶏肉とトマトの煮込み)
- ⑨ キベリング (オランダ)
(鱈のフライ)
- ⑩ あさりとひじきの炊き込みご飯
- ⑪ 本日のスープ
- ⑫ ハッシュドポテト
- ⑬ いろいろ野菜のオープン焼き
- ⑭ 飲茶 (淡路島の玉ねぎ焼売、九条ねぎまん)
- ⑮ ピザ
- ⑯ ベジタブルカレー
- ⑰ ナン
- ⑱ 御飯

和風コーナー

- ① 味噌汁
- ② おばんざい
- 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)