

## “2025年5月・6月 平日ランチMENU”

## 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 パリソワール
- ④ カプレーゼ

## ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (ローナ)
- ② スパゲティナーポリタン (ローナ)
- ③ ローストポーク (ローナ)
- ④ 牛すじのトマト煮込み
- ⑤ 本日の魚料理
- ⑥ シーフードマカロニグラタン
- ⑦ ハンバーグステーキ デミグラスソース
- ⑧ アクアパッツァ
- ⑨ 鯖のフライ
- ⑩ チキンディアブル
- ⑪ 豆御飯
- 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 蛸と落の茶碗蒸し
- 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cream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5月・6月 土・日・祝日ランチMENU”

## 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 パリソワール
- ④ カプレーゼ

## ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (ローナ)
- ② スパゲティーナポリタン (ローナ)
- ③ ローストビーフ (ローナ)
- ④ 牛すじのトマト煮込み
- ⑤ 本日の魚料理
- ⑥ シーフードマカロニグラタン
- ⑦ ハンバーグステーキ デミグラスソース
- ⑧ アクアパッツァ
- ⑨ 鯖のフライ
- ⑩ チキンディアブル
- ⑪ 豆御飯
- 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 おぼんざい
- ③ 漬け物
- ④ 蛸と露の茶碗蒸し
- 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5月・6月 デイナーMENU”

## 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 パリソワール
- ④ カプレーゼ
- ⑤ 合鴨ロースのピンチョス
- ⑥ チーズ
- ⑦ クラッカー

## ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コーナー)
- ② スパゲティーナポリタン (コーナー)
- ③ ローストビーフ (コーナー)
- ④ ビーフシチュー
- ⑤ 本日の魚料理
- ⑥ シーフードマカロニグラタン
- ⑦ ハンバーグステーキ デミグラスソース
- ⑧ アクアパッツァ
- ⑨ 鯖のフライ
- ⑩ チキンディアブル
- ⑪ 豆御飯
- 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 おばんざい
- ③ 漬け物
- ④ 蛸と露の茶碗蒸し
- 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)