

“2018年11月12月MENU”

2018.11.1～12.31

オードヴル

- ① ノルウェーサーモンの香草マリネ
- ② 鯛のカルパッチョ
- ③ カプレーゼ
- ④ 北海道産水蛸とパクチーのセビーチェ
- ⑤ 北海道産鯧のマリネ (L)
- ⑥ ズワイ蟹のカクテル仕立て (D)
- ⑦ 冷製烏賊のフラン (L)
- ⑧ 焼き茄子と豚しゃぶ (D)
- ⑨ ケークサレ (コーナー)
- ⑩ ハムサラダ

サラダ

- ① メランジェサラダ
- ② ネバネバサラダ
- ③ 卵サラダ
- ④ 粒コーンサラダ
- ⑤ 水菜
- ⑥ いろいろ豆
- ⑦ プテイトマト
- ⑧ ポテトサラダ
- ⑨ マカロニサラダ
- ⑩ ゴボウサラダ

トッピング

- ① フライドベーコン
- ② フライドオニオン
- ③ 揚げ麩
- ④ ブラックオリーブ(オイル漬け)

ドレッシング

- ① 和風ドレッシング
- ② オニオンフレンチドレッシング
- ③ サウザンドドレッシング
- ④ ノンオイルドレッシング
- ⑤ バルサミコ酢
- ⑥ オリーブオイル

和風コーナー

- ① おすまし
- ② おばんざい
- ③ 茶碗蒸し
- ④ 海鮮散らし寿司

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コーナー)
- ② 味噌ラーメン (L) (コーナー)
- ③ 石狩鍋 (D) (コーナー)
- ④ 鶏と茸のクリーム煮込みのパイ包み焼き (コーナー)
一口パイ添え
- ⑤ ミートボールのトマト煮込み (L)
- ⑥ ビーフシチュー (D)
- ⑦ 海老と烏賊のチリソース (D)
- ⑧ ししゃものフライ
- ⑨ ラム肉の生姜焼き
- ⑩ ザンギ
- ⑪ シーフードマカロニグラタン
- ⑫ シーフードポワレ
- ⑬ シェフおすすめパスタ
- ⑭ 本日のスープ
- ⑮ ベジタブルカレー・ナン
- ⑯ 飲茶
- ⑰ ピッツァ

デザート・パン

- ① スイーツ各種
- ② アイスクリーム
- ③ シャーベット
- ④ パン各種
- ⑤ グリッシーニ
- ⑥ ぜんざい

フルーツ

- ① ハネジューメロン
- ② パイナップル
- ③ オレンジ
- ④ レッドグローブ

Kyoto Hotel Okura

※ 旬の食材を使わせていただきますので、食材・調理方法など一部変更させていただく場合がございます。
※12/22(土)～12/25(火)のディナーは特別営業となります。