

## “2024年3月4月MENU”

## オードヴル

- ① 鯛のカルパッチョ トマトドレッシング
- ② ビンチョウマグロ 桜のスモーク
- ③ グリーンピースのタルト
- ④ 蒸し鶏とキクラゲのサラダ
- ⑤ アサリとマカロニのサラダ
- ⑥ コールミートとキャベツの粒マスタードマリネ
- ⑦ 生ハムと焼き蕪のベリーソース (グラス)
- ⑧ 自家製マリネサーモン ディル風味

(Ho)

## ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コーナ)
- ② 近江風ちゃんぽん (We) (コーナ)  
揚げたて海老フライ 特製桜タルタルソース (Ho) (コーナ)
- ③ ローストポーク 木の芽味噌ソース (We) (コーナ)  
ローストビーフ オニオンソース (Ho) (コーナ)
- ④ ラム肉とオレンジのロースト
- ⑤ 春の五目鯛めし
- ⑥ 本日の魚のポワレ 菜の花ソース
- ⑦ 黒酢酢豚
- ⑧ 砂肝のコンフィとそら豆のサラダ
- ⑨ 鶏もも肉の白ワインヴィネガー煮込み
- ⑩ ポテトフライ
- ⑪ シーフードドリア
- ⑫ 海老のクルトン揚げ
- ⑬ ラタトゥイユのキッシュ
- ⑭ 新玉ねぎのポタージュ
- ⑮ 飲茶 (淡路島の玉葱焼売など)
- ⑯ ピッツァ
- ⑰ ベジタブルカレー
- ⑱ 色々野菜のオープン焼き
- 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 あおさのりの茶碗蒸し
- ⑤ 筍と海の幸のちらし寿司

(We)=平日のみ、(Ho)=土日祝のみ

## サラダ

- ① レタス類のサラダ
- ② 粒コーンサラダ
- ③ いろいろ豆
- ④ プティトマト
- ⑤ オニオンスライス
- ⑥ カット胡瓜
- ⑦ 海藻サラダ
- ⑧ ネバネバサラダ
- ⑨ ポテトサラダ
- ⑩ ゴボウサラダ
- ⑪ タマゴサラダ
- ⑫ フライドベーコン
- ⑬ オリーブのオイル漬け

## 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 ヴェリーヌ各種
- ③ アイスクリーム各種
- ④ シャーベット各種
- ⑤ こんにゃく餅

## 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