

“2024年5月6日 Dinner-Menu”

オードブル

- ① 鯛のカルパッチョ
- ② 鰹のタタキ
- ③ 小蛸のマリネ
- ④ 蒸し鶏とゴボウの葱塩たれ
- ⑤ コールミートのサラダ
- ⑥ 枝豆とじゃがいものケーキサレ
- ⑦ えびし(埼玉県郷土料理)
- ⑧ 自家製マリネサーモン デイル風味

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コーナー)
- ② 深谷ネギオムライスのハヤシソース (コーナー)
- ③ 合鴨のロースト 新ゴボウソース (コーナー)
- ④ ローストビーフ オニオンソース (コーナー)
- ⑤ 牛鍋 八丁味噌
- ⑥ 穴子のひつまぶし
- ⑦ 本日魚のボワレ 抹茶とハーブのクルート
- ⑧ 豚肉とアサリのトマト煮込み ポルトガル風
- ⑨ 豚タンのコンフィーと深谷ブロッコリー デイル風味
- ⑩ 鶏もも肉と新じゃがのレモンロースト グレビーソース
- ⑪ ポテトフライ
- ⑫ 海老チリ
- ⑬ ゼリーフライ(埼玉県郷土料理)
- ⑭ 冷やし汁うどん(埼玉県郷土料理)
- ⑮ 人参のポタージュ
- ⑯ 飲茶(淡路島の玉葱焼売など)
- ⑰ ピッツァ
- ⑱ ベジタブルカレー
- ⑲ 色々野菜のオープン焼き
- ⑳ ナン
- ㉑ 御飯

和風コーナー

- ① 味噌汁
- ② おぼんざい
- ③ 漬け物
- ④ アサリの茶碗蒸し
- ⑤ 海の幸のちらし寿司

(Ho)=土日祝のみ、(L)=ランチのみ、(D)=ディナーのみ

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 プテイトマト
- 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 フライドペーコン
- 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 ヴェリース各種
- 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(直通)