

“2024年5月6月Lunch-Menu”

オードヴル

- ① 鯛のカルパッチョ
- ② 鯉のタタキ
- ③ 小鯛のマリネ
- 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)

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コーナー)
- ② 深谷ねぎオムライスのハヤシソース (コーナー)
- ③ ローストポーク マルサラソース (We) (コーナー)
ローストビーフ オニオンソース (Ho) (コーナー)
- ④ 牛鍋 八丁味噌
- ⑤ 穴子のひつまぶし
- ⑥ 本日魚のポワレ 抹茶とハーブのクルート
- ⑦ 豚肉とアサリのトマト煮込み ポルトガル風
- ⑧ 豚タンのコンフィーと深谷ブロッコリー デイル風味
- ⑨ 鶏もも肉と新じゃがのレモンロースト グレピーソース
- ⑩ ポテトフライ
- ⑪ 海老チリ
- ⑫ ゼリーフライ(埼玉県郷土料理)
- ⑬ 冷やし汁うどん(埼玉県郷土料理)
- ⑭ 人参のポタージュ
- 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 漬物
- ④ アサリの茶碗蒸し (We)
- 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
- ⑥ パティシエの手作りパフェ (Ho)

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)