

## “2024年7月8月ランチMENU”

## オードブル

- ① 鯛のカルパッチョ 昆布茶マリネ
- ② 鮭のスマーク
- ③ 鱧と茄子の梅肉ソース
- ④ モッツアレラチーズとトマトのタルト
- ⑤ コールミートとズッキーニのサラダ
- ⑥ 鶏肉とキャベツのマリネのピタパン

## ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コナ)
- ② 海老の天ぷら (コナ)
- ③ 群馬県産豚ロースのローストポーク BBQソース (コナ)
- ③ ローストビーフ オニオンソース (Ho) (コナ)
- ④ 太刀魚の野菜詰めロースト フスイユソース
- ⑤ 蛸とオリーブのトマト煮込み
- ⑥ ハンバーグステーキ デミグラスソース
- ⑦ ラム肉のスパイシーロースト カレー風味
- ⑧ 鶏もも肉と夏野菜の南蛮漬
- ⑨ ハッシュドポテト
- ⑩ 群馬県産豚肉の味噌鍋
- ⑪ 鶏めし
- ⑫ やきもち
- ⑬ ぎゅうてん
- ⑭ 群馬県産大和芋 しらすのコンフィ添え
- ⑮ いろいろ野菜のオープン焼き
- ⑯ ビーツの冷製ポタージュ
- ⑰ 飲茶 (淡路島の玉葱焼売など)
- ⑱ ピザ
- ⑲ ベジタブルカレー
- ⑳ ナン
- ㉑ 御飯

## 和風コーナー

- ① 味噌汁
- ② おばんざい
- ③ 漬け物
- ④ 湯葉しんじょうと冬瓜 明太子のあんかけ
- ⑤ 海の幸のちらし寿司

(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 フライドベーコン
- ⑬ オリーブのオイル漬

## 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)