

“2025年7月・8月ランチbuffet”
お盆期間特別営業 8/9(土)～8/17(日)

オードブル

- ① 鯛のカルパッチョ 昆布茶マリネ
- ② 鰹のカルパッチョ
- ③ シーフードのマリネ サルサソース
- ④ 鰹と冬瓜の梅肉ソース
- ⑤ コールミートと夏野菜のスタミナサラダ
- ⑥ 冷製トマトスープ

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コーナー)
- ② スモークサーモンと水菜の冷製パスタ レモンソース (コーナー)
- ③ ローストビーフ (コーナー)
- ④ 本日の魚料理
- ⑤ ラム肉と野菜のコンフィ
- ⑥ イカと九条ねぎのガーリックソテー
- ⑦ タンドリーチキン
- ⑧ 鰻と里芋の炊き込みご飯
- ⑨ 豚バラと茄子のキムチ炒め
- ⑩ いろいろ野菜のオープン焼き
- ⑪ 飲茶 (淡路島の玉ねぎ焼売、九条ねぎまん)
- ⑫ ピザ
- ⑬ 本日のカレー
- ⑭ ナン
- ⑮ 御飯

お子様コーナー

- ① ホットドック
- ② 鶏肉の唐揚げ
- ③ ハッシュドポテト
- ④ ハンバーグステーキ デミグラスソース

和風コーナー

- ① 味噌汁
- ② おばんざい
- ③ 漬け物
- ④ 冷やし中華
- ⑤ 海の幸のちらし寿司

サラダ

- ① レタス
- ② 京水菜
- ③ コーン
- ④ いろいろ豆
- ⑤ プチトマト
- ⑥ スライスオニオン
- ⑦ きゅうり
- ⑧ 海藻サラダ
- ⑨ ネバネバサラダ
- ⑩ ポテトサラダ
- ⑪ ゴボウサラダ
- ⑫ たまごサラダ
- ⑬ フライドベーコン
- ⑭ オリーブ

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 グラスデザート各種
- ③ アイスクリーム各種
- ④ シャーベット各種

パン各種

Hotel Okura
K Y O T O

ホテルオークラ京都 17F オリゾンテ

Phone:(075)254-2534

“2025年7月・8月ディナーbuffet”
お盆期間特別営業 8/9(土)~8/17(日) ※8/16ディナーは除く

オードブル

- ① 鯛のカルパッチョ 昆布茶マリネ
- ② 鰹のカルパッチョ
- ③ シーフードのマリネ サルサソース
- ④ 鰻と冬瓜の梅肉ソース
- ⑤ 合鴨ロースとマンゴーゼリーのピンチョス
- ⑥ 冷製トマトスープ
- ⑦ チーズ
- ⑧ クラッカー

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コーナー)
- ② スモークサーモンと水菜の冷製パスタ レモンソース (コーナー)
- ③ ローストビーフ (コーナー)
- ④ ビーフシチュー
- ⑤ 本日の魚料理
- ⑥ ラム肉と野菜のコンフィ
- ⑦ イカと九条ねぎのガーリックソテー
- ⑧ タンドリーチキン
- ⑨ 鰻と里芋の炊き込みご飯
- ⑩ 豚バラと茄子のキムチ炒め
- ⑪ いろいろ野菜のオープン焼き
- ⑫ 飲茶 (淡路島の玉ねぎ焼売、九条ねぎまん)
- ⑬ ピザ
- ⑭ 本日のカレー
- ⑮ ナン
- ⑯ 御飯

お子様コーナー

- ① ホットドック
- ② 鶏肉の唐揚げ
- ③ ハッシュドポテト
- ④ ハンバーグステーキ デミグラスソース

和風コーナー

- ① 味噌汁
- ② おばんざい
- ③ 漬け物
- ④ 冷やし中華
- ⑤ 海の幸のちらし寿司

サラダ

- ① レタス
- ② 京水菜
- ③ コーン
- ④ いろいろ豆
- ⑤ ブチトマト
- ⑥ スライスオニオン
- ⑦ きゅうり
- ⑧ 海藻サラダ
- ⑨ ネバネバサラダ
- ⑩ ポテトサラダ
- ⑪ ゴボウサラダ
- ⑫ たまごサラダ
- ⑬ フライドベーコン
- ⑭ オリーブ

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 グラスデザート各種
- ③ アイスクリーム各種
- ④ シャーベット各種

パン各種

Hotel Okura
K Y O T O

ホテルオークラ京都 17F オリゾンテ

Phone:(075)254-2534