

“2025年5月・6月 ディナーMENU”

オードブル

- ① 鯛のカルパッチョ 昆布茶マリネ
- ② 本日の魚のカルパッチョ
- ③ バリソワール
- ④ カプレーゼ
- ⑤ 合鴨ロースのピンチョス
- ⑥ チーズ
- ⑦ クラッカー

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コーナー)
- ② スパゲティーマナボリタン (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 シーフードマカロニグラタン
- ⑦ ハンバーグステーキ デミグラスソース
- ⑧ アクアパッツァ
- ⑨ 鯖のフライ
- ⑩ チキンディアブル
- ⑪ 豆御飯
- ⑫ 本日のスープ
- ⑬ 本日の温製料理
- ⑭ ハッシュドポテト
- ⑮ いろいろ野菜のオープン焼き
- ⑯ 飲茶（淡路島の玉ねぎ焼売、九条ねぎまん）
- ⑰ ビザ
- ⑱ 本日のカレー
- 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 蛸と蓴の茶碗蒸し
- 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 フライドペーコン
- 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