

“2025年7月・8月ディナーbuffet”

※8/9(土)～8/17(日)はお盆特別営業。休まず営業いたします。※8/16(土)は大文字送り火特別営業。

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 鱧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 (ローナ)
- ② スモークサーモンと水菜の冷製パスタ レモンソース (ローナ)
- ③ ローストビーフ (ローナ)
- ④ ビーフシチュー
- ⑤ 本日の温製料理
- ⑥ 本日の魚料理
- ⑦ ホットドック
- ⑧ ラム肉と野菜のコンフィ
- ⑨ イカと九条ねぎのガーリックソテー
- ⑩ 海老入り網春巻き
- ⑪ タンドリーチキン
- ⑫ 鰻と里芋の炊き込みご飯
- ⑬ 豚バラと茄子のキムチ炒め
- 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 ピザ
- 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 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
KYOTO

ホテルオークラ京都 17F オリゾンテ

Phone:(075)254-2534