

“2025年7月・8月平日ランチbuffet”

※8/9(土)～8/17(日)はお盆特別営業。土・日・祝日料金、2部制でのご案内となります。

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 鰯と冬瓜の梅肉ソース
- ⑤ 冷製トマトスープ

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き
- ② スモークサーモンと水菜の冷製パスタ レモンソース
- ③ ローストポーク
- ④ 本日の魚料理
- ⑤ ホットドック
- 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 海老入り網春巻き
- ⑨ タンドリーチキン
- ⑩ 鰻と里芋の炊き込みご飯
- ⑪ 豚バラと茄子のキムチ炒め
- ⑫ ハッシュドポテト
- ⑬ いろいろ野菜のオープン焼き
- ⑭ 飲茶（淡路島の玉ねぎ焼売、九条ねぎまん）
- ⑮ ピザ
- ⑯ 本日のカレー
- ⑰ ナン
- ⑱ 御飯

(コーナー)

(コーナー)

(コーナー)

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 ネパネバサラダ
- 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月土・日・祝日ランチbuffet”

※8/9(土)～8/17(日)はお盆特別営業。土・日・祝日料金、2部制でのご案内となります。

オードブル

- ① 鯛のカルパッチョ 昆布茶マリネ
- ② 鯉のカルパッチョ
- 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 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 ホットドック
- 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 海老入り網春巻き
- ⑨ タンドリーチキン
- ⑩ 鰻と里芋の炊き込みご飯
- ⑪ 豚バラと茄子のキムチ炒め
- ⑫ ハッシュドポテト
- ⑬ いろいろ野菜のオープン焼き
- ⑭ 飲茶（淡路島の玉ねぎ焼売、九条ねぎまん）
- ⑮ ピザ
- ⑯ 本日のカレー
- ⑰ ナン
- ⑱ 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 ネパネバサラダ
- 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