

“2025年9月・10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 鯉のたたき
- ③ サルデ・イン・サオール (鯛の南蛮漬け)
- ④ モッツァレラチーズと南瓜のサラダ
- ⑤ 合鴨ロースと焼き栗 柚子ソース
- ⑥ チーズ
- ⑦ クラッカー

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コナー)
- ② ボンゴレ・ピアノコ (コナー)
- ③ ポルケッタ (豚肉の香草巻きロースト) (コナー)
- ④ ローストビーフ (コナー)
- ⑤ ベポーゾ (黒胡椒入り牛肉の赤ワイン煮込み)
- ⑥ トリッパ・アッラ・フィオレンティーナ (トリッパのトマト煮込み)
- ⑦ フェガト・アッラ・ベネツィアーナ (牛レバーと玉ねぎの煮込み)
- ⑧ カッチュッコ (魚介のスープ)
- ⑨ ラザニア
- ⑩ 本日の魚料理
- ⑪ 海老と白身魚のムースのフライ
- ⑫ ジャがいもと栗のスープ
- ⑬ ハッシュドポテト
- ⑭ いろいろ野菜のオープン焼き
- ⑮ 飲茶 (淡路島の玉ねぎ焼売、九条ねぎ入り蒸しまん)
- ⑯ ピザ
- ⑰ 本日のカレー
- ⑱ ナン
- ⑲ 御飯

和風料理

- ① 味噌汁
- ② おぼんざい
- ③ 漬け物
- ④ 秋刀魚としめじの炊き込みご飯
- ⑤ 海の幸のちらし寿司
- ⑥ 秋野菜の焼き合わせ

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