

“2025年9月・10月平日ランチMENU”

オードブル

- ① 鯛のカルパッチョ 昆布茶マリネ
- ② 鰹のたたき
- ③ サルデ・イン・サオール（鰯の南蛮漬け）
- ④ モッツアレラチーズと南瓜のサラダ

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コナー)
- ② ポンゴレ・ピアンコ (コナー)
- ③ ボルケッタ（豚肉の香草巻きロースト） (コナー)
- ④ 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）
- ⑤ フェガト・アッラ・ペネツィアーナ（牛レバーと玉ねぎの煮込み）
- ⑥ カッチュッコ（魚介のスープ）
- ⑦ ラザニア
- ⑧ 本日の魚料理
- ⑨ 蓮根の挟み揚げ
- ⑩ ジャがいもと栗のスープ
- ⑪ ハッシュドポテト
- ⑫ いろいろ野菜のオープン焼き
- ⑬ 飲茶（淡路島の玉ねぎ焼売、九条ねぎ入り蒸しまん）
- ⑭ ピザ
- ⑮ 本日のカレー
- ⑯ ナン
- ⑰ 御飯

和風料理

- ① 味噌汁
- ② おばんざい
- 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
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9月・10月土日祝ランチMENU”

オードブル

- ① 鯛のカルパッチョ 昆布茶マリネ
- ② 鰹のたたき
- ③ サルデ・イン・サオール（鯛の南蛮漬け）
- ④ モッツアレラチーズと南瓜のサラダ

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コナー)
- ② ポンゴレ・ピアンコ (コナー)
- ③ ボルケッタ（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 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）
- ⑥ 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）
- ⑦ カッチュッコ（魚介のスープ）
- ⑧ ラザニア
- ⑨ 本日の魚料理
- ⑩ 蓮根の挟み揚げ
- ⑪ ジャがいもと栗のスープ
- 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、九条ねぎ入り蒸しまん）
- ⑮ ピザ
- ⑯ 本日のカレー
- ⑰ ナン
- ⑱ 御飯

和風料理

- ① 味噌汁
- ② おばんざい
- 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 秋野菜の焚き合わせ

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
K Y O T O

ホテルオークラ京都 17F オリゾンテ

Phone:(075)254-2534