

“2025年11月・12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 ビンチョウマグロとフライドガーリック
- ③ カボチャのタルト
- ④ 生ハムとリンゴのコンポート 大根のピクルス添え
- ⑤ チーズ
- ⑥ クラッカー

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き
- ② ミートソーススパゲティ
- ③ ローストビーフ
- ④ 牛すじ入り肉じゃが
- ⑤ 牛肉の赤ワイン煮込み
- ⑥ チキンのクリームシチュー
- ⑦ シーフードマカロニグラタン
- ⑧ 本日の魚料理
- ⑨ 蟹クリームコロッケ
- ⑩ 野菜のトマト煮
- ⑪ いろいろ野菜のオープン焼き
- ⑫ ハッシュドポテト
- ⑬ 蕪のスープ
- ⑭ 飲茶
- 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 鮭とわかめの炊き込みご飯
- ⑤ 海の幸のちらし寿司
- ⑥ 高野豆腐の生姜あんかけ

サラダ

- ① レタス
- ② 京みず菜
- 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
- ⑤ ソフトクリーム

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