

“2025年クリスマスディナー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 イカと八幡赤こんにゃくの葱塩ソース
- ④ グリーンピースのムース
- ⑤ 生ハムとリンゴのコンポート 大根のピクルス添え
- ⑥ チーズ
- ⑦ 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 ローストチキン
- 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 合鴨ロースと舞茸のソテー オレンジソース
- ⑧ シーフードマカロニグラタン
- ⑨ 本日の魚料理
- ⑩ 蟹クリームコロッケ
- ⑪ ミートパイ
- ⑫ 牛すじ入り肉じゃが
- ⑬ いろいろ野菜のオープン焼き
- ⑭ ハッシュドポテト
- ⑮ 蕪のスープ
- ⑯ 飲茶
- ⑰ ピッコリピザ
- ⑱ 本日のカレー
- ⑲ ナン
- ⑳ 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
- ⑥ シュトーレン

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