

## “2026年1月・2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 本日の冷製料理
- ③ ワカサギのマリネ 柚子風味
- ④ 海老と焼き蕪のタルト ガーリックマヨネーズ
- ⑤ コールミートとカポナータのサラダ

## ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コナー)
- ② アンコウとほうれん草のトマトクリームパスタ (コナー)
- ③ ローストポーク (コナー)
- ④ もつ鍋
- ⑤ 本日の温製料理
- ⑥ ロールキャベツデミグラスソース
- ⑦ アサリと菜の花のポテトグラタン
- ⑧ 本日の魚料理
- ⑨ ポトフ
- 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 根菜のミネストローネ
- 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 漬け物ピラフ
- ⑤ 海の幸のちらし寿司
- ⑥ 鰯と九条ねぎのとろろ蒸し

## 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

## “2026年1月・2月ランチ土日祝MENU”

## オードブル

- ① 鯛のカルパッチョ 昆布茶マリネ
- ② 本日の冷製料理
- ③ ワカサギのマリネ 柚子風味
- ④ 海老と焼き蕪のタルト ガーリックマヨネーズ
- ⑤ コールミートとカポナータのサラダ

## ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コナー)
- ② アンコウとほうれん草のトマトクリームパスタ (コナー)
- ③ ローストビーフ (コナー)
- ④ もつ鍋
- ⑤ 本日の温製料理
- ⑥ ロールキャベツデミグラスソース
- ⑦ アサリと菜の花のポテトグラタン
- ⑧ 本日の魚料理
- ⑨ ポトフ
- 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 根菜のミネストローネ
- 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 漬け物ピラフ
- ⑤ 海の幸のちらし寿司
- ⑥ 鰯と九条ねぎのとろろ蒸し

## 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