

“2026年3月・4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 ピンチョウウマグロの桜スモーク
- ③ スモークサーモンのタルト
- ④ 海老と野菜のゼリー寄せ

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コナ)
- ② 春キャベツとしらすのパスタ (コナ)
- ③ ローストポーク (コナ)
- ④ 鶏団子と白菜のレモン鍋
- ⑤ 鯛の海藻蒸し 桜クリームソース
- ⑥ 鶏手羽先の赤ワインマリネロースト
- ⑦ 牛すじと空豆のトマトソースドリア
- ⑧ 本日の魚料理
- ⑨ 豚タンと新玉ねぎの白ワイン煮込み
- ⑩ 野菜のトマト煮込み
- ⑪ いろいろ野菜のオープン焼き
- ⑫ ハッシュドポテト
- ⑬ オニオンスープ チーズクルトン添え
- 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 おぼんざい
- ③ 漬け物
- ④ アサリと筍の炊き込み御飯
- ⑤ 海の幸のちらし寿司
- ⑥ 五目茶そば

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3月・4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 ピンチョウウマグロの桜スモーク
- ③ スモークサーモンのタルト
- ④ 海老と野菜のゼリー寄せ

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コナー)
- ② 春キャベツとしらすのパスタ (コナー)
- ③ ローストビーフ (コナー)
- ④ 鶏団子と白菜のレモン鍋
- ⑤ 鯛の海藻蒸し 桜クリームソース
- ⑥ 鶏手羽先の赤ワインマリネロースト
- ⑦ 牛すじと空豆のトマトソースドリア
- ⑧ 本日の魚料理
- ⑨ 豚タンと新玉ねぎの白ワイン煮込み
- ⑩ 野菜のトマト煮込み
- ⑪ いろいろ野菜のオープン焼き
- ⑫ ハッシュドポテト
- ⑬ オニオンスープ チーズクルトン添え
- 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 おぼんざい
- ③ 漬け物
- ④ アサリと筍の炊き込み御飯
- ⑤ 海の幸のちらし寿司
- ⑥ 五目茶そば

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
KYOTO

ホテルオークラ京都 17F オリゾンテ

Phone:(075)254-2534