

“2026年5月・6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 鰹のカルパッチョ
- ③ タコと揚げナス、トマトのサラダ
- ④ シーフードとクスクスのサラダ

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コナ)
- ② ジャガイモのニョッキ ラグーソース (コナ)
- ③ ローストポーク (コナ)
- ④ 米沢牛のハンバーグ (ブレン、チーズ、ベジタブル)
(デミグラスソース、トマトソース、チーズソース
照り焼きソース、おろしポン酢、ネギ塩だれ、明太クリーム)
- ⑤ 豚肉の塩麴漬け パセリソース
- ⑥ 本日の魚料理
- ⑦ トムヤムクン
- ⑧ 野菜のトマト煮込み
- ⑨ いろいろ野菜のオープン焼き
- ⑩ ハッシュドポテト
- ⑪ ごぼうスープ
- ⑫ 飲茶
- ⑬ ピザ
- ⑭ ベジタブルカレー
- ⑮ ナン
- ⑯ 御飯

和風料理

- ① 味噌汁
- ② おぼんざい
- ③ 漬け物
- ④ 穴子と煎茶の炊き込みご飯
- ⑤ 海の幸のちらし寿司
- ⑥ もずくと烏賊のとろろがけ

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
KYOTO

ホテルオークラ京都 17F オリゾンテ

Phone:(075)254-2534

“2026年5月・6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 鰹のカルパッチョ
- ③ タコと揚げナス、トマトのサラダ
- ④ シーフードとクスクスのサラダ

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コナ)
- ② ジャガイモのニョッキ ラグーソース (コナ)
- ③ ローストビーフ (コナ)
- ④ 米沢牛のハンバーグ (ブレン、チーズ、ベジタブル)
(デミグラスソース、トマトソース、チーズソース
照り焼きソース、おろしポン酢、ネギ塩だれ、明太クリーム)
- ⑤ 豚肉の塩麴漬け パセリソース
- ⑥ 本日の魚料理
- ⑦ トムヤムクン
- ⑧ 野菜のトマト煮込み
- ⑨ いろいろ野菜のオープン焼き
- ⑩ ハッシュドポテト
- ⑪ ごぼうスープ
- ⑫ 飲茶
- ⑬ ピザ
- ⑭ ベジタブルカレー
- ⑮ ナン
- ⑯ 御飯

和風料理

- ① 味噌汁
- ② おぼんざい
- ③ 漬け物
- ④ 穴子と煎茶の炊き込みご飯
- ⑤ 海の幸のちらし寿司
- ⑥ もずくと烏賊のとろろがけ

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
KYOTO

ホテルオークラ京都 17F オリゾンテ

Phone:(075)254-2534