

“2026年大文字MENU”

オードブル

- ① 鮮魚のカルパッチョ（鯛、鮪、サーモン、カンパチ）

② 冷製ボイルズワイガニ

③ チーズ盛り合わせ (コーナー)

④ シャリュキュトリ盛り合わせ (コーナー)

⑤ 鱧と冬瓜の赤紫蘇ジュレ

⑥ 牛と豚のリエット ドライフルーツ添え

⑦ ホタテのフラン

ホット

- ① 国産牛フィレの鉄板焼き (コーナー)

② 海老の天麩羅 (コーナー)

③ 国産牛ロース、骨付きラム肉のロースト (コーナー)

④ ロースト野菜 (コーナー)

⑤ 国産牛肉のしゃぶしゃぶ (コーナー)

⑥ オリゾンテ特製ビーフコンソメ (コーナー)

⑦ フォアグラとリンゴのソテー バルサミコソース

⑧ 合鴨ロースト 柚子胡椒ソース

⑨ 牛肉の赤ワイン煮込み

⑩ 和牛のスジのカレーグラタン

⑪ ブイヤベース ルイユとバケット

⑫ サーモンとほうれん草のクリビアックパイ ショロンソース

⑬ オマール海老のガンバス

⑭ 鱸のカフェドパリバター ブールブランソース

⑮ ハッシュドポテト

⑯ 飲茶（玉葱焼売・九条ねぎ入り蒸しまん）

⑰ ピザ

⑱ 蛸と牛蒡の炊き込みご飯

⑲ 御飯

和風コーナー

- ① 味噌汁

② おばんざい

③ 漬け物

④ 握り寿司

⑤ イクラ丼

サラダ

- ① レタス

② コーン

③ プチトマト

④ スライスオニオン

⑤ ブロッコリー

⑥ ネバネバサラダ

⑦ ポテトサラダ

⑧ たまごサラダ

⑨ フライドベーコン

⑩ 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 フレッシュフルーツ

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

パン各種



ホテルオークラ京都 17F オリゾンテ

Phone:075-254-2534(直通)