

“2026年7月・8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 鰻と冬瓜の赤紫蘇ジュレ
- ③ コールミートとキムチのサラダ
- ④ 夏野菜のグレック
- ⑤ コーンと豆乳のスープ

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コーナー)
- ② 鰻と茄子の冷製パスタ (コーナー)
- ③ ローストポーク (コーナー)
- ④ シーフードのココナッツカレー
- ⑤ 豚タンのグリーンカレー
- ⑥ バターチキンカレー
- ⑦ 牛すじ入り和風だしカレー
- ⑧ ベジタブルカレー
- ⑨ チーズカレーグラタン
- ⑩ 御飯
- ⑪ ターメリックライス
- ⑫ ナン
- ⑬ 夏野菜とラム肉のコンフィ
- ⑭ 豚ばら肉のしゃぶしゃぶ 九条ねぎ添え
- ⑮ 本日の魚料理
- ⑯ 鱈のフライ 甘酢あんかけ
- ⑰ 合鴨ロースとかぼちゃ、金時豆のホットサラダ チーズソース
- ⑱ 野菜のトマト煮
- ⑲ ピザ
- ⑳ 飲茶
- ㉑ ハッシュドポテト

和風料理

- ① 味噌汁
- ② おばんざい
- ③ 漬け物
- ④ 海の幸のちらし寿司

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7月・8月 土・日・祝日ランチMENU”

オードブル

- ① 鯛のカルパッチョ昆布茶マリネ
- ② 鰻と冬瓜の赤紫蘇ジュレ
- ③ コールミートとキムチのサラダ
- ④ 夏野菜のグレック
- ⑤ コーンと豆乳のスープ

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コーナー)
- ② 鰻と茄子の冷製パスタ (コーナー)
- ③ ローストビーフ (コーナー)
- ④ シーフードのココナッツカレー
- ⑤ 豚タンのグリーンカレー
- ⑥ バターチキンカレー
- ⑦ 牛すじ入り和風だしカレー
- ⑧ ベジタブルカレー
- ⑨ チーズカレーグラタン
- ⑩ 御飯
- ⑪ ターメリックライス
- ⑫ ナン
- ⑬ 夏野菜とラム肉のコンフィ
- ⑭ 豚ばら肉のしゃぶしゃぶ 九条ねぎ添え
- ⑮ 本日の魚料理
- ⑯ 鱈のフライ 甘酢あんかけ
- ⑰ 合鴨ロースとかぼちゃ、金時豆のホットサラダ チーズソース
- ⑱ 野菜のトマト煮
- ⑲ ピザ
- ⑳ 飲茶
- ㉑ ハッシュドポテト

和風料理

- ① 味噌汁
- ② おばんざい
- ③ 漬け物
- ④ 海の幸のちらし寿司

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