

“2026年9月25日 お月見ディナーMENU”

オードブル

- ① 鯛のカルパッチョ 昆布茶マリネ
- ② マリネサーモンのカルパッチョ
- ③ 秋刀魚のプチタルト
- ④ スパニッシュオムレツ
- ⑤ コールミートのゼリー寄せ
- ⑥ チーズ
- ⑦ クラッカー

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コーナー)
- ② サーモンと茸のトマトクリームパスタ (コーナー)
- ③ ローストビーフ (コーナー)
- ④ 牛肉の赤ワイン煮込み
- ⑤ 本日の魚料理
- ⑥ エビフライ タルタルソース
- ⑦ ハッシュドポテト
- ⑧ お月見バーガー
- ⑨ シーフードピザ
- ⑩ 茸・栗・さつまいものピザ
- ⑪ ピッコリピザ トマト&モッツァレラ
- ⑫ ピッコリピザ 四種のチーズ
- ⑬ ベーコンとソーセージのミックスピザ
- ⑭ いろいろ野菜のオープン焼き
- ⑮ 飲茶
- ⑯ さつまいものポタージュスープ
- ⑰ 本日のカレー
- ⑱ ナン
- ⑲ 御飯

和風コーナー

- ① 味噌汁
- ② おばんざい
- ③ 漬け物
- ④ 鶏と牛蒡の炊き込みご飯
- ⑤ 海の幸のちらし寿司
- ⑥ 松茸と銀杏の茶碗蒸し

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cream各種
- ④ シャーベット各種
- ⑤ お月見3色串団子

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(直通)

“2026年9月26日・27日 お月見ディナーMENU”

オードブル

- ① 鯛のカルパッチョ 昆布茶マリネ
- ② マリネサーモンのカルパッチョ
- ③ 秋刀魚のプチタルト
- ④ スパニッシュオムレツ
- ⑤ コールミートのゼリー寄せ
- ⑥ チーズ
- ⑦ クラッカー

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コーナー)
- ② サーモンと茸のトマトクリームソース (コーナー)
- ③ ローストビーフ (コーナー)
- ④ 牛肉の赤ワイン煮込み
- ⑤ 本日の魚料理
- ⑥ サーモンとほうれん草のクルビャックパイ
- ⑦ ハッシュドポテト
- ⑧ お月見バーガー
- ⑨ シーフードピザ
- ⑩ 茸・栗・さつまいものピザ
- ⑪ ピッコリピザ トマト&モッツアレラ
- ⑫ ピッコリピザ 四種のチーズ
- ⑬ ベーコンとソーセージのミックスピザ
- ⑭ いろいろ野菜のオープン焼き
- ⑮ 飲茶
- ⑯ さつまいものポタージュスープ
- ⑰ 本日のカレー
- ⑱ ナン
- ⑲ 御飯

和風コーナー

- ① 味噌汁
- ② おばんざい
- ③ 漬け物
- ④ 鶏と牛蒡の炊き込みご飯
- ⑤ 海の幸のちらし寿司
- ⑥ 松茸と銀杏の茶碗蒸し

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 お月見3色串団子

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(直通)