

“2026年11月12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 さばの甘酢漬け
- ③ ししやもの甘露煮
- ④ 冷製明太子ジャーマンポテトサラダ
- ⑤ 合鴨とカラフル大根のピクルス ハニーマスタードソース

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コーナー)
- ② ツナトマトソースのパスタ 木こり風 (コーナー)
- ③ ローストポーク (コーナー)
- ④ クリームシチュー
- ⑤ 本日の魚料理
- ⑥ サーモンのちゃんちゃん焼き
- ⑦ ハッシュドポテト
- ⑧ ジンギスカン
- ⑨ 石狩鍋
- ⑩ ザンギ
- ⑪ 北海道産じゃが芋を使ったミートソースグラタン
- ⑫ 牛すじのどて焼き
- ⑬ ピザ
- ⑭ いろいろ野菜のオープン焼き
- ⑮ 飲茶
- ⑯ 蕪のポタージュ
- 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 美唄のとりめし
- ⑤ 海の幸のちらし寿司
- ⑥ 鱈と百合根の茶碗蒸し

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 マカロニサラダ
- 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

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11月12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 さばの甘酢漬け
- ③ ししゃもの甘露煮
- ④ 冷製明太子ジャーマンポテトサラダ
- ⑤ 合鴨とカラフル大根のピクルス ハニーマスタードソース

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コーナー)
- ② ツナトマトソースのパスタ 木こり風 (コーナー)
- ③ ローストビーフ (コーナー)
- ④ クリームシチュー
- ⑤ 本日の魚料理
- ⑥ サーモンのちゃんちゃん焼き
- ⑦ ハッシュドポテト
- ⑧ ジンギスカン
- ⑨ 石狩鍋
- ⑩ ザンギ
- ⑪ 北海道産じゃが芋を使ったミートソースグラタン
- ⑫ 牛すじのどて焼き
- ⑬ ピザ
- ⑭ いろいろ野菜のオープン焼き
- ⑮ 飲茶
- ⑯ 蕪のポタージュ
- 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 美唄のとりめし
- ⑤ 海の幸のちらし寿司
- ⑥ 鱈と百合根の茶碗蒸し

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 マカロニサラダ
- 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

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)