

# ホテルオークラ レストラン

## ゆりの木



博物館正門のゆりの木。ゆりの花。

---

ご予約承ります

詳しくはスタッフまでお訊ねください

TEL 03-5685-5125

# 和食 / Japanese Dishes



お食事をご注文のお客様には、コーヒー又はアイスコーヒーを¥420にて承ります  
Meal with coffee plus 420 yen coffee only 570 yen



ゆりの木膳

¥2,260

刺身・ローストビーフ・天婦羅  
ご飯・味噌椀・香の物・ぜんざい  
“Yurinoki” Set



三色弁当

¥1,850

刺身・ローストビーフ・天婦羅  
ご飯・味噌椀・香の物  
Lunch Box of Three Kinds of Dishes (Toyokan Special)



小町膳

¥1,650

刺身・天婦羅・ご飯・味噌椀・香の物  
“Komachi” Set



お造り膳

¥1,650

小鉢・茶碗蒸し・ご飯・味噌椀・香の物  
Seafood "OTSUKURI" Set

お食事と  
ご一緒に

ローアルコール  
スパークリングワイン  
(200ml)  
¥620

KIRIN  
一番絞り樽詰生ビール  
ジョッキ(600ml) ¥1,030  
中(400ml) ¥720  
グラス(250ml) ¥510

KIRIN  
フローズン生  
2/3パイント(380ml) ¥720  
ハーフパイント(290ml) ¥620

月桂冠  
(冷・燗)  
¥700

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。  
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.



うな重<鹿児島産> ¥2,570

小鉢・味噌椀・香の物  
Unaju (Grilled Eel on Rice in a Lacquered Box)



豚ロースかつ重 ¥1,540

茶碗蒸し・味噌椀・香の物  
Pork Cutlet on Rice in a Lacquered Box, Soy Sauce Flavored



海の幸丼 (白飯) ¥1,440

味噌椀・香の物  
Rice Topped with Seafood



きのこ鮭・いくら  
の山海丼 ¥980

味噌椀・香の物  
Rice Topped with Mushroom, Salmon flakes, and Salmon roe



天丼 ¥1,290

茶碗蒸し・味噌椀・香の物  
Tendon (Rice Topped with Tempura Dipped in a Soy Sauce Broth)



天婦羅盛り合わせと  
冷やしそば 又はうどん ¥1,230

小鉢  
Tempura of Vegetables and Seafood,  
Soba (buckwheat noodle) or Udon (wheat noodle)

価格・内容等につきましては、変更する場合がございます。価格は全て税込価格です。  
Prices and items may change without any prior notice. Price including tax.

# 洋食 / Western food



## チョイスプレート【フィッシュ】

Choice Plate Fish

¥ 2,040

京都産 さごしのソテー  
ラタトゥイユを添えて

Sauteed Scomber with ratatouille

パン 又は ライス / Bread or Rice

本日のデザート / Today's Dessert

コーヒー 又は 紅茶 / Coffee or Tea



## チョイスプレート【ミート】

Choice Plate Meat

¥ 2,570

リブロインステーキ  
マディラソース

Rib loin Steak Madeira Sauce

パン 又は ライス / Bread or Rice

本日のデザート / Today's Dessert

コーヒー 又は 紅茶 / Coffee or Tea



ミニボトル  
ワイン  
シャルドネ  
(180ml)

¥720



ミニボトル  
ワイン  
カベルネ&  
シラーズ  
(180ml)

¥720



### オークラ特製スモーク盛合せ

サーモン・ホタテ・シュリンプ  
パン付き

¥ 1,420

Homemade Assorted Smoked with Bread



### イタリア産モッツァレラの カプレーゼ

パン 付き

¥ 980

Caprese with Bread



### イタリア産生ハム

パン 付き

¥ 980

Raw Ham with Bread



### 本日のスープ

¥ 360

Today's Soup



### ミックスサラダ

¥ 820

季節により内容が異なります。  
Mix Salad



### スモールサラダ

¥ 310

季節により内容が異なります。  
Small Salad

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.



お食事をご注文のお客様には、コーヒー又はアイスコーヒーを¥420にて承ります

*Meal with coffee plus 420 yen coffee only 570 yen*

**ビーフカレー ¥1,340**

スモールサラダ 付き  
*Beef Curry with Rice, small salad*

**チキンカレー ¥1,010**

スモールサラダ 付き  
*Chicken Curry with Rice, small salad*

**ベジタブルカレー ¥930**

スモールサラダ 付き  
*Vegetable Curry with Rice, small salad*



**ハッシュドビーフ ¥1,010**

*Hashed Beef with Rice*



**ドライカレー ¥930**

スモールサラダ 付き *Spicy Fried Rice with small salad*



**本日のパスタ ¥1,230**

内容は係にお問い合わせください。  
*Today's Pasta*



**海老マカロニグラタン ¥980**

*Shrimp Macaroni Gratin*



**サンドウィッチ ¥800**

*Today's Sandwich*

数量  
限定

お食事と  
一緒に



ローアルコール  
スパークリングワイン  
¥620



一番絞り樽詰生ビール  
ジョッキ 中 グラス  
¥1,030 ¥720 ¥510



フローズン生  
2/3パイント ハーフパイント  
¥720 ¥620

価格・内容等につきましては、変更する場合がございます。価格は全て税込価格です。

*Prices and items may change without any prior notice. Price including tax.*

# 中華 / Chinese food



お食事をご注文のお客様には、コーヒー又はアイスコーヒーを¥420にて承ります  
Meal with coffee plus 420 yen coffee only 570 yen



葱とチャーシューの  
細切りつゆそば ¥1,230

Noodle Soup with Shredded "Chinese  
roast Pork" and Green Onion



五目つゆそば ¥930

Mixed Noodle Soup



数量  
限定

五目あんかけ焼きそば ¥980

Mixed Fried Noodles

麺類をご注文のお客様へのお得なセットメニュー!!

◇Aセット

半炒飯付き

+¥260

Additional Menu ; Half-sized Fried Rice  
(+260yen)

◇Bセット

春巻き<1本>&シューマイ<2個>付き

+¥310

Additional Menu; Spring Roll (1pieces) & Steamed Pork Dumplings  
(2pieces) (+310yen)



五目チャーハン ¥870

スープ・ザーサイ付き  
Mixed Fried Rice

KIRIN  
一番絞り樽詰  
生ビール  
ジョッキ(600ml)  
¥1,030  
中(400ml)  
¥720  
グラス(250ml)  
¥510



春巻き<2本> ¥310  
Spring Roll (2pieces)



シューマイ<4個> ¥410  
Steamed Pork, Dry scallop  
Dumplings(4pieces)

KIRIN  
フローズン生  
2/3 パイント  
(380ml)  
¥720  
ハーフパイント  
(290ml)  
¥620



焼き餃子<2個> ¥570  
Pan-fried Dumplings (2pieces)



飲茶三昧 ¥620  
シューマイ、エビ入り蒸し餃子、  
フカヒレ入り蒸し餃子  
Assorted Dim Sum(3pieces)

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。  
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

## デザート / Desserts



あんみつ抹茶パフェセット  
コーヒー又は紅茶付き **¥ 1,420**

*Green Tea Parfait with "ANMITSU"  
with Coffee or Tea  
(Agar-agar Jelly Cubes, Sweet Adzuki Bean  
Paste, and Pieces of Fruit in Syrup)*

単品 **¥ 980**

*Green Tea Parfait with "ANMITSU"*



抹茶あんみつ **¥ 600**

*Green Tea "Anmitsu"*



抹茶もなかアイス **¥ 410**

*Wafer Cakes Stuffed with Ice Cream*



ぜんざい **¥ 490**

*"Zenzai" (Sweet Adzuki Bean Soup)*



冷やし白玉ぜんざいセット **¥ 980**

塩こんぶ、緑茶 付き  
*"SHIRATAMA ZENZAI" (Sweet Azuki  
Bean Soup with a Piece of Rice-four  
Dumpling)*



杏仁豆腐 **¥ 390**

*Almond pudding*



マンゴープリン **¥ 390**

*Mango pudding*

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

## デザート / Desserts



### アップルパイ・ア・ラ・モードセット

フレッシュフルーツ添え (季節によりフルーツの内容は異なります)

コーヒー又は紅茶付き **¥1,420**

*Apple Pie a la Mode with Coffee or Tea*

単品 **¥980**

*Apple Pie a la Mode*



### パンケーキセット

フレッシュフルーツ添え (季節によりフルーツの内容は異なります)

コーヒー又は紅茶付き **¥1,420**

*Pancake with Coffee or Tea*

単品 **¥980**

*Pancake*

ケーキセット コーヒー又は紅茶付き **¥930**

*Cake with Coffee or Tea*

ケーキ単品 **¥510**

*Cake*

◆下記のケーキよりお選びください◆



ショートケーキ

*Strawberry Cake*



モンブラン

*Mont-Blanc*



チーズケーキ

*Cheese Cake*



シフォンケーキ

*Tea Chiffon*

価格・内容等につきましては、変更する場合がございます。価格は全て税込価格です。

*Prices and items may change without any prior notice. Price including tax.*

特別展記念  
「夏の涼麺」メニュー

特別展を記念し、ゆりの木がお届けする期間限定のメニュー  
暑い夏を「食」で楽しむ、この季節にぴったりの  
ホテルオークラ料理をぜひ、ご堪能ください



□冷しそば（うどん）セット

- 夏野菜の昆布和え
  - やまいもとろろ
  - 抹茶の揚げ玉
  - イクラ御飯
  - 香の物
- ¥1,480

□冷しそば（うどん）単品

- 夏野菜の昆布和え
  - やまいもとろろ
  - 抹茶の揚げ玉
- ¥980

夏野菜&抹茶の揚げ玉と、目にも涼しい夏の涼麺  
滋養強壮にも良い、やまいもを合わせました  
食欲のなくなりがちな夏にも、するっと入るのど越しのよさと清涼感で  
暑い夏を乗り切る、ゆりの木一押し夏のメニューです

特別展記念

## 「夏の饗宴」メニュー

特別展を記念し、ゆりの木がお届けする期間限定のメニュー  
暑い夏を「食」で愉しむ、この季節にぴったりの  
ホテルオークラ料理をぜひ、ご堪能ください



### 京都産 さごしのソテー ラタトゥイユを添えて

Sauteed Scomber with Ratatouille

¥2,040

- パン又はライス/Bread or Rice
- 本日のデザート/Today's Dessert
- コーヒー又は紅茶/Coffee or Tea

たっぷりの夏野菜を、トマトでじっくりと煮込んだラタトゥイユを添え、  
バジルソースと合わせて仕上げた、夏のフィッシュプレート  
京都より取り寄せたさごしは、「さわら」の幼魚で、柔らかな身と、上品な旨みが特徴です  
夏を彩る、ゆりの木のおすすめセットです

特別展記念

# 期間限定特別メニュー

特別展を記念し、「ゆりの木」がお届けする期間限定のメニュー  
四方を海に囲まれた台湾は、山海の幸に恵まれ、郷土色豊かな食文化を発展させました  
暑いこの季節にぴったりのオークラ流台湾料理をぜひ、ご堪能ください

## ■甘酢肉団子



¥1,680

- ・海鮮春巻き
- ・ザーサイ
- ・中華スープ
- ・御飯
- ・レモンゼリー

フルーツ&らっきょに  
甘酸っぱいタレが良く  
合う、お得なセット

## ■牛肉あんかけ丼



¥1,880

- ・海鮮春巻き
- ・ザーサイ
- ・中華スープ
- ・レモンゼリー

ピリ辛の味付けで  
食欲もすすむ、夏の  
ボリューム満点セット

## ■マンゴーとココナッツムースの“台湾スイーツ”

Cake with coffee or tea  
コーヒー又は紅茶付き ¥930

Cake  
単品 ¥510

台湾と日本のスイーツが、大胆にコラボした  
特別展限定のオークラオリジナルケーキ  
マンゴーとココナッツに、黒豆と、タピオカ粉を  
使用しわらび餅風に仕上げたお餅を合わせました  
濃厚なマンゴーの味わいの、夏らしい逸品です

