

CHOICE PLATE

Sauteed Pike conger sauce vin blanc with Bread or Rice, Today's Dessert, Coffee or Tea

京都産 鰻のソテー

ヴァン・ブランソース マヒマヒとともに

■パン又はライス

■本日のデザート

■コーヒー又は紅茶

¥2,040



京都産のハモを、濃厚な白ワインのソースでお召し上がりください
トマトとマヒマヒのラグー&彩り野菜を添えた、初夏らしい逸品です

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.

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.

CHOICE PLATE

Rib loin Steak Red-wine Sauce with Bread or Rice, Today's Dessert, Coffee or Tea

リブロインステーキ 赤ワインソース

- パン又はライス
- 本日のデザート
- コーヒー又は紅茶

¥2,570



※付け合わせ等は季節により変更いたします

■お食事とご一緒に

本日のスープ

Today's Soup

¥ 550

スモールサラダ

Small Salad

¥ 310

オークラワイン 白/赤

Okura Wine

¥ 700 (グラス/glass)

A la Carte



お食事をご注文のお客様には、コーヒー又は紅茶を¥420にて承ります

Meal with coffee or tea plus 420 yen coffee only 570 yen

数量
限定

ヘルシーミックスサンド

¥980

Sandwich

コーヒー又は紅茶付き

¥1,400

Sandwich with Coffee or Tea

◆タマゴサラダ◆

◆枝豆&スパイシーチキン◆

◆蓮根&ハム◆

◆ごぼうサラダ◆



スモールサラダ

Small Salad ¥ 310



ガーデンテラスサラダ

Garden Terrace Salad ¥ 980



カプレーゼ (パン付き)

Caprese with Bred ¥980



生ハムサラダ (パン付き)

Raw Ham with Bred ¥ 980



ホテルオークラ特製
スモークの盛り合せ (パン付き)

Assorted Seafood Smoked
With Bread ¥1,440

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.



本日のパスタ (ミニサラダ付き)

Today's Pasta
with Small Salad

¥1,470



海老マカロニグラタン (ミニサラダ付き)

Shrimp Macaroni Gratin
with Small Salad

¥1,230



ドライカレー (ミニサラダ付き)

Fried Rice Curry Flavor
with Small Salad

¥ 1,320



**常陸牛の煮込みハンバーグ
(パン又はライス)**

Beef Hamburg Stew
with Bread or Rice

¥ 1,850



ビーフストロガノフ

Beef Stroganoff

¥ 1,420



ハッシュドビーフ (ミニサラダ付き)

Hashed Beef
with Small Salad

¥ 1,420



本日のスープ

Today's Soup
¥ 550



パン

Bread
¥ 250



ミックスナッツ

Mixed Nuts
¥ 310

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.

DESSERT



ショートケーキ
Strawberry Cake



レアチーズケーキ
Rare Cheese Cake



モンブラン
Mont-Blanc

◆◆◆上記のケーキよりお選びください◆◆◆

ケーキ各種 Cake ¥570

ケーキセット (コーヒー 又は 紅茶付き) Cake With Coffee or Tea ¥930



アップルパイ・ア・ラ・モード ¥980
フレッシュフルーツ添え
Apple Pie a la Mode

アップルパイ・ア・ラ・モードセット ¥1,400
(コーヒー 又は 紅茶付)
Apple Pie a la Mode With Coffee or Tea



抹茶ゼリーパフェ ¥980
Green Tea Jelly Parfait

抹茶ゼリーパフェセット ¥1,400
(コーヒー 又は 紅茶付き)
Green Tea Jelly Parfait With Coffee or Tea



アイスもなか ¥460
(チョコレート/小豆/抹茶)
Ice Monaka
(chocolate /azuki bean /greentea)



白玉ぜんざい ¥980
(塩こんぶ 緑茶付き)
ZENZAI (sweet azuki bean soup)

Drinks



◆ペリエ◆

Perrier

¥570 (330ml)

南フランス生まれの
炭酸入りミネラルウォーター
お食事とともにどうぞ



◆コーラ・フロート◆

Cola float

¥700

コカコーラ&アイスクリーム
ちょっと贅沢なデザートドリンク
コーヒーフロートでもご用意できます

ソフトドリンク

コーヒー	(HOT or ICE)	Coffee		¥ 570
紅茶	(レモン/ミルク/ストレート)	(HOT or ICE)	Tea	¥ 570
エスプレッソ	Espresso			¥ 570
カフェオレ	(HOT or ICE)	Café Au Lait		¥ 620
カプチーノ	Cappuccino			¥ 720
コカコーラ/コーラゼロ	Coca Cola	or Coca Cola Zero.....		¥ 550
ジンジャーエール	Ginger Ale			¥ 550
信州生まれの美味しいトマトジュース	Tomato Juice			¥ 430
オレンジジュース	Orange Juice			¥ 430

ミリオンドリンクシリーズ

ベジタブルミックス	Vegetable Mix			¥ 670
ブルーベリー&クランベリー	Blueberry & Cranberry			¥ 700
アロエ&グレープフルーツ	Aloe & Grapefruit			¥ 670

「鳥獣戯画」展限定メニュー

特別展を記念し、ガーデンテラスがお届けする、期間限定のメニュー
この機会にホテルオークラの料理をぜひ、ご堪能ください

京都産 鰐のソテー

ヴァン・ブランソース マヒマヒとともに

Sauteed Pike conger sauce vin blanc



¥2,040 (税込)

■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

京都から届いたハモを、濃厚な白ワインのソースでお召し上がりください。
トマトと合わせたマヒマヒのラグー & 彩り野菜を添えた、初夏らしい逸品です。

京都産骨付き若鶏のコンフィ

Chicken Confit

¥2,040 (税込)

¥1,800 (税込)

■パン又はライス
Bread or Rice

■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

オリーブオイルでじっくりとコンフィした
京都・丹後産の若鶏。
ほろほろと柔らかな鶏肉の旨みを、
シンプルに味わえるお勧めの一皿です。



Chiffon & Bavarian cream

“鳥獣戯画ケーキ”

Cake with coffee or tea

コーヒー又は紅茶付き ¥930

Cake

単品 ¥570

よもぎのシフォンと黒糖ババロアに、ゆずわらび餅をのせた特別展限定ケーキ。
マカロンには、あのうさぎがお目見えです。
食べてしまうのがもったいないくらいの、
かわいい限定ケーキ。ぜひお試しを。

