

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



コーヒー又は紅茶のセット………プラス420円(税込454円)

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



東博弁当

・小鉢・刺身・煮物・天麩羅・御飯・味噌椀・香の物
2.000円(税込2.160円)

Bento

Small Dish・Sashimi・Simmerd Dish・Tenpura・
Rice・Miso Soup・Japanese Pickles

・小菜・生鱼片・煮菜・天妇罗・米饭・酱油・咸菜
・전채・생선회・조림요리・튀김・밥・된장국・채소 절임



ゆりの木膳

・刺身・ローストビーフ・天麩羅・御飯・味噌椀・香の物・ぜんざい
2.260円(税込2.441円)

Yurinoki Set

Sashimi・Roast Beef・Tenpura・

Rice・Miso Soup・Japanese Pickles・Zenzai

・生鱼片・烤牛肉・天妇罗・米饭・酱油・咸菜・红豆年糕甜汤
・생선회・로스트 비프・튀김・밥・된장국・채소 절임・단팥죽



小町膳

・刺身・天麩羅・茶碗蒸し・御飯・小鉢・味噌椀・香の物
1.650円(税込1.782円)

Komachi Set

Sashimi・Tenpura・Egg Custard・

Rice・Small Dish・Miso Soup・Japanese Pickles

・小菜・生鱼片・天妇罗・米饭・酱油・咸菜・蒸鸡蛋羹
・전채・생선회・튀김・밥・된장국・채소 절임・계란찜



お造り膳

・刺身・小鉢・茶碗蒸し・御飯・味噌椀・香の物
1.650円(税込1.782円)

Seafood Set

Sashimi・Small Dish・Egg Custard・

Rice・Miso Soup・Japanese Pickles

生鱼片膳・小菜・蒸鸡蛋羹・米饭・酱油・咸菜
생선회 세트・전채・계란찜・밥・된장국・채소 절임

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. 对食材过敏的顾客, 请事先告知服务员。

식재료에 의한 알레르기가 있으신 손님께서는 미리 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

価格・内容等につきましては、変更する場合がございます

Prices and items may change without any prior notice. 价格和内容等可能会变更 가격·내용 등은 변경될 수도 있습니다.



うな重(鹿児島産)

・小鉢・味噌椀・香の物

2,850円(税込3,078円)

Grilled Eel on Rice in a Lacquered Box
Small Dish・Miso Soup・Japanese Pickles
鰻鱼盒饭 小菜・酱汁・咸菜
장어 덮밥 전채・된장국・채소 절임



豚ロースかつ重

・小鉢・味噌椀・香の物

1,540円(税込1,663円)

Pork Cutlet on Rice in a Lacquered Box, Soy Sauce Flavored
Small Dish・Miso Soup・Japanese Pickles
炸猪里脊肉盒饭 小菜・酱汁・咸菜
등심돈가스 덮밥 전채・된장국・채소 절임



海の幸丼(白飯)

・茶碗蒸し・味噌椀・香の物

1,440円(税込1,555円)

Rice Topped with Seafood
Egg Custard・Miso Soup・Japanese Pickles
海鲜盖浇饭(白米饭) 蒸鸡蛋羹・酱汁・咸菜
해산물 덮밥(흰밥) 계란찜・된장국・채소 절임



きのこ鮭・いくら山海丼

・味噌椀・香の物

980円(税込1,058円)

Rice Topped with Mushroom, Salmon flakes, and Salmon roe
Miso Soup・Japanese Pickles
蘑菇鲑鱼咸鲑鱼子的山珍海味盖浇饭 酱汁・咸菜
버섯과 연어·연어알 덮밥 된장국・채소 절임



天丼

・小鉢・味噌椀・香の物

1,290円(税込1,393円)

Rice Topped with Tempura Dipped in a Soy Sauce Broth
Small Dish・Miso Soup・Japanese Pickles
天妇罗盖浇饭 小菜・酱汁・咸菜
튀김 덮밥 전채・된장국・채소 절임



天麩羅盛り合せとそば又はうどん

・小鉢

1,230円(税込1,328円)

Tenpura of Vegetables and Seafood,
Soba(buckwheat noodle) or Udon(wheat noodle)
Small Dish
天妇罗拼盘与荞麦面或乌冬面 小菜
모듬 튀김과 메밀국수 또는 우동 전채



コーヒー又は紅茶のセット………プラス420円(税込454円)

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



本日のスープ

Today's Soup

360円
(税込389円)

今日汤品 오늘의 수프



季節により内容が異なります

■スモールサラダ 310円
Small Salad (税込335円)

小盘沙拉 스몰 샐러드

■ミックスサラダ 820円
Salad (税込886円)

混合沙拉 믹스 샐러드

イタリア産モッツァレラのカプレーゼ(パン付き)

Caprese with Bread

980円(税込1.058円)

意大利产马苏里拉干酪的卡布里沙拉 带面包
이탈리아산 모차렐라 카프레제 빵 포함



■ベジタブルカレー(ミニサラダ付き) 930円
Vegetable Curry with Rice, small salad (税込1.004円)

蔬菜咖喱 带小盘沙拉 야채 카레 스몰 샐러드 포함

■チキンカレー(ミニサラダ付き) 980円
Chicken Curry with Rice, small salad (税込1.058円)

鸡肉咖喱 带小盘沙拉 치킨 카레 스몰 샐러드 포함

■ビーフカレー(ミニサラダ付き) 1.340円
Beef Curry with Rice, small salad (税込1.447円)

牛肉咖喱 带小盘沙拉 비프 카레 스몰 샐러드 포함



ハッシュドビーフ/Hashed Beef with Rice

1.010円(税込1.091円)

牛肉烩饭 해시드 비프



本日のパスタ/Today's Pasta

1.230円(税込1.328円)

今日意式面食 오늘의 파스타



高知産 真鯛のソテー ピストソース

Sauteed Seabream sauce pisto

- ・パン又はライス
- ・本日のデザート
- ・コーヒー又は紅茶

2,040円(税込2,203円)

•Bread or Rice •Today's Dessert •Coffee or Tea
高知産 蒸真鯛 ・面包或米饭・甜点・咖啡或红茶
•빵 또는 라이스・디저트・커피 또는 홍차



四万十鶏のコンフィ

Chicken confit

- ・パン又はライス
- ・本日のデザート
- ・コーヒー又は紅茶

2,200円(税込2,376円)

•Bread or Rice •Today's Dessert •Coffee or Tea
油封四万十鸡 ・面包或米饭・甜点・咖啡或红茶
시만토닭 콩피 ・빵 또는 라이스・디저트・커피 또는 홍차



リブロインステーキ 和風おろしソース

Rib loin Steak Japanese-style

- ・パン又はライス
- ・本日のデザート
- ・コーヒー又は紅茶

2,570円(税込2,776円)

•Bread or Rice •Today's Dessert •Coffee or Tea
里脊牛排 ・面包或米饭・甜点・咖啡或红茶
리브로인 스테이크・빵 또는 라이스・디저트・커피 또는 홍차

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. 对食材过敏的顾客, 请事先告知服务员。

식재료에 의한 알레르기가 있으신 손님께서는 미리 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

価格・内容等につきましては、変更する場合がございます

Prices and items may change without any prior notice. 价格和内容等可能会变更 가격・내용 등은 변경될 수도 있습니다.



コーヒー又は紅茶のセット………プラス420円(税込454円)

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



春巻き/Spring Roll
310円(税込335円)
春卷 춘권



シューマイ
410円(税込443円)
Steamed Pork
Dry scallop Dumplings
春卷 춘권



五目つゆそば/Mixed Noodle Soup
930円(税込1,004円)
什锦清汤荞麦面 고모쿠 쓰유소바



五目あんかけ焼きそば/Mixed Fried Noodles
980円(税込1,058円)
什锦浇汁炒面 고모쿠 안카케 야키소바

数量
限定



中華粥/Chinese congee
・蒸し鶏・ザーサイ
850円(税込918円)
中式稀飯 중국식 죽



ワンドンスープ/Wonton soup
930円(税込1,004円)
馄饨汤 완탕 수프

数量
限定



五目チャーハン/Mixed Fried Rice
・スープ・ザーサイ
870円(税込940円)
什锦炒饭 帶汤和炸菜
고모쿠 볶음밥 수프·자차이 포함

食事をご注文の
お客様へのお得な
セットメニュー!!



Aセット
半炒飯
260円(税込281円)
Additional Menu ; Half-sized Fried Rice
(+260yen)
帶半份炒饭 하프 사이즈 볶음밥 포함



Bセット
春巻き&シューマイ
310円(税込335円)
Additional Menu; Spring Roll &
Steamed Pork Dumplings (+310yen)
帶春卷 和烧卖 춘권&슈마이 포함



季節によりフルーツの内容は異なります

タルト・タタン セット 1.420円
フレッシュフルーツを添えて (税込1.534円)
コーヒー又は紅茶付き

Tarte Tatin with Coffee or Tea
法式苹果挞 配新鲜水果 带咖啡或红茶
타르트 타탄 프레쉬 후르츠 곁들임

単品 980円
Tarte Tatin (税込1.058円)
单品 단품

Cake

コーヒー又は紅茶付き 930円(税込1.004円)
cake with Coffee or Tea



ショートケーキ/Strawberry Cake
夹心蛋糕 쇼트 케이크

ケーキ単品 510円(税込551円)
cake



モンブラン/Mont-Blanc
栗子蛋糕 몽블랑



シフォンケーキ/Tea Chiffon
戚风蛋糕 시폰 케이크



チーズケーキ/Cheese Cake
乳酪蛋糕 치즈 케이크

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. 对食材过敏的顾客, 请事先告知服务员。
식재료에 의한 알레르기가 있으신 손님께서는 미리 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

価格・内容等につきましては、変更する場合がございます
Prices and items may change without any prior notice. 价格和内容等可能会变更 가격·내용 등은 변경될 수도 있습니다.



抹茶ゼリーパフェセット 1.420円
コーヒー又は紅茶付き (税込1.534円)

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

抹茶果冻冻糕套餐 带咖啡或红茶

녹차젤리 파르페 세트 커피 또는 홍차 포함

单品

Green Tea Parfait

单品 단품

980円

(税込1.058円)



抹茶あんみつゼリー /Green Tea "Anmitsu"

600円(税込648円)

抹茶豆沙水果凉粉风味果冻 녹차 안미쓰퐁 젤리



抹茶もなかアイス

410円(税込443円)

Wafer Cakes Stuffed with Ice Cream

抹茶豆馅薄皮冰激凌 녹차 모나카 아이스



ぜんざい

490円(税込529円)

"Zenzai"

(Sweet Adzuki Bean Soup)

红豆年糕甜汤 팔죽



冷やし白玉ぜんざいセット

980円(税込1.058円)

"SHIRATAMA ZENZAI"

(Sweet Azuki Bean Soup with a Piece of Rice-four Dumpling)

糯米粉团红豆甜汤套餐 찹쌀 경단 팔죽 세트



杏仁豆腐 /Almond pudding

390円(税込421円)

杏仁豆腐 행인두부



マンゴープリン /Mango pudding

390円(税込421円)

芒果布丁 망고푸딩

Soft Drinks



■ペリエ (330ml)
Perrier

¥570 (税込¥616)

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



■デュク・ドゥ・モンターニユ
ローアルコール・スパークリングワイン
Low Alcohol Sparkling Wine
(200ml)

¥620 (税込¥670)

アルコール 0.05%
甘口で蒸り高い味わいです

コーヒー (HOT or ICE)	Coffee.....	¥ 570 (税込 ¥ 616)
紅茶(レモン/ミルク/ストレート) (HOT or ICE)	Tea	¥ 570 (税込 ¥ 616)
エスプレッソ	Espresso	¥ 570 (税込 ¥ 616)
ココア (HOT or ICE)	Cocoa.....	¥ 650 (税込 ¥ 702)
カフェオレ (HOT or ICE)	Café au lait	¥ 620 (税込 ¥ 670)
カプチーノ	Cappuccino	¥ 620 (税込 ¥ 670)
コカコーラ	Coca Cola.....	¥ 410 (税込 ¥ 443)
コカコーラゼロ	Coca Cola Zero.....	¥ 410 (税込 ¥ 443)
ジンジャーエール	Ginger Ale	¥ 410 (税込 ¥ 443)
ベジタブルミックス	Vegetable Mix	¥ 670 (税込 ¥ 724)
ブルーベリー&クランベリー	Blueberry & Cranberry	¥ 700 (税込 ¥ 756)
アロエ&グレープフルーツ	Aloe & Grapefruit	¥ 670 (税込 ¥ 724)
信州生まれの美味しいトマトジュース	Tomato Juice	¥ 430 (税込 ¥ 464)
アップルジュース	Apple Juice	¥ 430 (税込 ¥ 464)
グレープフルーツジュース	Grapefruit Juice	¥ 430 (税込 ¥ 464)
オレンジジュース	Orange Juice	¥ 430 (税込 ¥ 464)
ウーロン茶	Oolong Tea	¥ 430 (税込 ¥ 464)
ジャスミンティー	Jasmine Tea	¥ 430 (税込 ¥ 464)
緑茶	Green Tea	¥ 310 (税込 ¥ 335)

Beer ビール



キリン一番搾り 樽詰生ビール

KIRIN Ichiban Draft Beer



★★★ ジョッキ 600ml 1,030円
Jug (税込1,112円)

★★ 中 400ml 720円
Glass(Medium) (税込778円)

★ グラス 250ml 510円
Glass(Small) (税込551円)

ミックスナッツ 310円
Mixed Nuts (税込335円)



キリン一番搾りスタウト

KIRIN Stout Beer [Small Bt]

小ビン・334ml 720円
(税込778円)



ノンアルコール・ビールテイスト飲料
Alcohol-free Beertaste

キリンフリー

KIRIN Free [Small Bt]

小ビン・334ml 570円
(税込616円)



キリン一番搾り 生ビール 中瓶

KIRIN Ichiban Beer [Medium Bt]

中ビン・500ml 850円
(税込918円)

Sake 日本酒

月桂冠

(冷・燗)

Gekkeikan Sake
(Hot or Cold)



和食の原点「麴」で作られる酒
料理を引き立たせる香りと、淡白な味は
どのような料理にも合います。

一合(180ml) 700円
(税込756円)

Whisky ウィスキー



ジョニーウォーカー ブラックラベル

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

重厚さと華やかさが調和した
スムーズな味わい。

ハイボール 720円
whisky and soda (税込778円)



Wine ワイン

セントハレット・タティアラ

St Hallett Tatiara

オーストラリアの

美しい大地から生まれたタティアラ。
ぶどう本来の果実味を
味わえるワインです。

カベルネ&シラーズ(赤)

Cabernet & Shiraz • Red Wine

シャルドネ(白)

Chardonnay • White Wine

ミニボトル(180ml) 720円
(税込778円)



飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。

古代ギリシャ展 期間限定メニュー

地中海風

シーフードスパゲッティ



Seafood pasta
with Salad, Today's Dessert, Coffee or Tea

- ギリシャ産フェタチーズのサラダ
- 本日のデザート
- コーヒー又は紅茶 付き

2,400円 (税込2,592円)

エーゲ海産のエビを贅沢にトッピングした
トマトソースのシーフードスパゲッティ
ギリシャの代表的なフェタチーズのサラダ
も合わせてお楽しみを

ギリシャ料理の定番 “ムサカ” セット



Moussaka
with Salad, Bread, Today's Dessert, Coffee or Tea

- ギリシャ産フェタチーズのサラダ
- パン
- 本日のデザート
- コーヒー又は紅茶 付き

2,100円 (税込2,268円)

グラタンにも似た、ギリシャの伝統的な料理である「ムサカ」をゆりの木スタイルで
ギリシャの代表的なフェタチーズのサラダ
も合わせた、お得なセットです



MOUSSE (Honey & Ricotta cheese)

“はちみつとリコッタチーズのムース”

Cake with coffee or tea
コーヒー又は紅茶 付き **930円 (税込1,004円)**

単品 Cake **510円 (税込551円)**

古代ギリシャ時代より食されていたと言われる、はちみつ & リコッタ
チーズで創る特別展期間限定のムース。
いちじく、プラムのドライフルーツをトッピングに、“漁夫のフレスコ画”
をイメージしデコレーションしました。

Special
Menu

古代ギリシャ展 期間限定メニュー

Fritto,Tortilla & Beer SET

エーゲ海のおつまみ & 生ビールセット

<KIRIN 一番搾り(360ml)>

¥1,420

¥1,534 (税込)

■エーゲ海のおつまみ 単品 ¥800 ¥864(税込)

~~エーゲ海のおつまみ~~

•エーゲ海産小エビのフリット

エーゲ海(ギリシャ)より届いた小エビを素揚げした、サクサク食感のおつまみ。ビールとの相性は抜群！

•トルティーヤチップス サルサ&アボカドソース

トウモロコシのトルティーヤチップスに2種類のソースを合わせて。ワインにもおすすめです。



MOUSSE (Honey & Ricotta cheese)

“はちみつとリコッタチーズのムース”

Cake with coffee or tea
コーヒー又は紅茶 付き 930円 (税込1,004円)

単品 Cake 510円 (税込551円)

古代ギリシャ時代より食されていたと言われる、はちみつ & リコッタチーズで創る特別展期間限定のムース。

いちじく、プラムのドライフルーツをトッピングに、“漁夫のフレスコ画”をイメージしデコレーションしました。



★お子様プレート★

儿童菜品 (意式面食、小奶汁烤菜)
어린이 플레이트 (파스타, 그라탱 소)

- スパゲッティ
- グラタン
- スープ
- デザート
- ジュース

926円
(税込1,000円)



★お子様ラーメンセット★

儿童拉面套餐
어린이 라멘 세트

- ラーメン
- 唐揚げ
- フライドポテト
- デザート
- ジュース

668円
(税込721円)



※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。

对食材过敏的顾客，请事先告知服务员。

식재료에 의한 알레르기가 있으신 손님께서는 미리 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

※価格・内容等につきましては、変更する場合がございます。

价格和内容等可能会变更。

가격·내용 등은 변경될 수도 있습니다.

※8歳未満のお子様向けメニューです