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

Japanese food



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・酱汤・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*(Sweet Red Beans Soup)*

・生鱼片・烤牛肉・天妇罗・米饭・酱汤・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・酱汤・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・酱汤・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・酱汤・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・酱汤・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・酱汤・咸菜

해산물 덮밥(흰밥)　계란찜・된장국・채소 절임



きのこと鮭・いくらの山海丼

・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　酱汤・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・酱汤・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

모둠 튀김과 메밀국수 또는 우동　전채

Western food



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(税込335円)
Small Salad
小盘沙拉　스몰 샐러드

■ミックスサラダ　820円(税込886円)
Salad
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(税込1.004円)
Vegetable Curry with Rice,small salad
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(税込1.058円)
Chicken Curry with Rice,small salad
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(税込1.447円)
Beef Curry with Rice,small salad
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
真鯛のグラタン仕立て
季節のサラダを添えてソテー
Sauteed sea bream cooked au gratin

・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
高知产　真鲷的奶汁烤菜・面包或米饭・甜点・咖啡或红茶
고치산 참돔의 그라탕・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



タンシチュー
Stewed Tongue

・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
炖牛舌・面包或米饭・甜点・咖啡或红茶
탄 스튜・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.

Chinese food



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
烧卖 슈마이



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



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



ワンタンスープ/Wonton soup
930円(税込1.004円)
馄饨汤 완탕 수프



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 带汤和炸菜
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)
带半份炒饭 하프 사이즈 볶음밥 포함



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

Desserts



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（税込1,534円）
フレッシュフルーツを添えて
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（税込1,058円）
Tarte Tatin
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

ケーキ単品　510円(税込551円)
cake



ショートケーキ/Strawberry Cake
夹心蛋糕　쇼트 케이크



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



フォンダンショコラ/Chocolate Fondant
电话丹巧克力　시럽 초콜릿

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.

Desserts



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

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

単品　980円（税込1.058円）

Green Tea Parfait
单品　단품



抹茶あんみつ風ゼリー
600円（税込648円）

Green Tea “Anmitsu”
抹茶豆沙水果凉粉风味果冻　녹차 안미쓰풍 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 Red Beans Soup)
红豆年糕甜汤　팥죽



白玉ぜんざいセット
980円（税込1.058円）

"SHIRATAMA ZENZAI“
(Sweet Red Beans Soup with a Piece of Rice-four Dumpling)
糯米粉团红豆甜汤套餐　찹쌀 경단 팥죽 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･モンターニュ
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%
甘口で薫り高い味わいです

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)
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 Jug 600ml 1,030円（税込1,112円）

★★ 中 Glass(Medium) 400ml 720円（税込778円）

★ グラス Glass(Small) 250ml 510円（税込551円）

ミックスナッツ 310円（税込335円）
Mixed Nuts



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「麹」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
スムースな味わい。

ハイボール whisky and soda 720円（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。

Pork Cutlet Curry



カツカレー（ミニサラダ付き）

¥1,400（税込¥1,512）

「ゆりの木」の定番、揚げたてサクサクの「カツカレー」
コクと深い旨み、そして程よくスパイシーなオークラ特製カレーソースと
ジューシーなカツのベストハーモニーをご堪能ください

The Hotel Okura YULNOKI Presents. The spring limitation menu

『春』季節限定メニュー

数量限定

春の山菜天麩羅蕎麦と蟹いくら丼

2000円
2160円（税込）

ほろ苦くも春を感じさせる「山菜」の天麩羅蕎麦に、
蟹・いくらを乗せたミニ丼と、香の物・小鉢・デザートに桜餅をお付けいたしました
春満開。この時期限定の春メニューを御楽しみください
※山菜の内容は、入荷状況により異なります





SAKURA Mousse

春限定「桜」ムース

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

Cake
単品 ¥510（税込 ¥551）

桜の花と葉で造った、この時期だけでしか
味わえない期間限定のムース
口いっぱいに広がる春の香りと桜の風味が
嬉しい、春のおススメケーキです