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、コーヒー又は紅茶を¥420にて承ります

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

ゆりの木膳 ¥ 2,260

刺身・鶏のスモーク・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・鶏のスモーク・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

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　※内容は季節により変更致します
Rice Topped with Seafood

きのこと鮭・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そば又はうどん　¥ 1,230

小鉢
Tenpura 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**

高知産　真鯛のヴァプール
サフランスープ仕立て
Steamed Sea bream with soup saffron flavor

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
ソースシャスール
Rib loin Steak Sauce Chasseur

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、コーヒー又は紅茶を¥420にて承ります

Meal with coffee or tea plus 420 yen coffee or tea 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

数量限定

サンドウィッチ ¥ 800

Today's Sandwich

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、コーヒー又は紅茶を¥420にて承ります

Meal with coffee or tea plus 420 yen coffee or tea 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

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;SpringRoll (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

春巻き<2本> ¥ 310

Spring Roll (2pieces)

シューマイ<4個> ¥ 410

Steamed Pork、Dry scallop Dumplings(4pieces)

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*

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.

デザート / *Desserts*

抹茶ゼリーパフェセット
コーヒー 又は 紅茶付き　¥ 1,420

Green Tea Jelly Parfait
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"

抹茶あんみつ風ゼリー　¥ 600
Green Tea Jelly

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)

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.

Soft 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

■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
¥620 (200ml)
アルコール 0.05%
ほんのり甘口で香ばしい薫りが
特徴の本格的な味わいです

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
ココア	(HOT or ICE) Cocoa	¥ 650
カフェオレ	(HOT or ICE) Café Au Lait	¥ 620
カプチーノ	Cappuccino	¥ 620

Price Down! 継続中 おすすめ

コカコーラ	Coca Cola	¥ 410
コカコーラゼロ	Coca Cola Zero	¥ 410
ジンジャーエール	Ginger Ale	¥ 410

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
信州生まれのおいしいトマトジュース	Tomato Juice	¥ 430
アップルジュース	Apple Juice	¥ 430
グレープフルーツジュース	Grapefruit Juice	¥ 430
オレンジジュース	Orange Juice	¥ 430
ウーロン茶	Oolong Tea	¥ 430
緑茶	Green Tea	¥ 310

The Hotel Okura YULONOKI Presents. The Autumn limitation menu

“秋の庭園”限定メニュー

秋の紅葉も綺麗なトーハクの庭園。
10/27～12/6の庭園開放に合わせ、秋の庭園に相応しい和のメニューをご用意致しました。
この機会にぜひ御楽しみください。

数量限定 吹き寄せちらし ¥1980

※写真はイメージです
※具材は都合により変更する場合がございます

【　小鉢　・茶碗蒸し　・香の物　・味噌椀　付き　】

マグロ、甘海老、イクラなど数種類の魚介と
口当たり柔らかな玉子焼きを盛り付けたちらし寿司。
秋の紅葉のように色鮮やかな味わいをお楽しみください。

Hotel Okura YULNOKI Presents.

「始皇帝と大兵馬俑」
特別展期間限定メニュー

特別展「始皇帝と大兵馬俑」開催を記念して、
ホテルオークラゆりの木では、期間限定の特別展メニューをご用意致しました。
この機会に、ホテルオークラ中華の味をお楽しみください。

Fried rice with sauce on top

あんかけチャーハン　¥1300

・ザーサイ　・中華スープ　付き

チャーハンに、海鮮と
野菜たっぷりの餡をかけた
中国料理定番の一品。
パラパラのご飯と
トロトロの餡が相性抜群です。

Mooncake,Litchi,Dried Fruit&Tea

月餅・ライチ・ドライフルーツと中国茶セット　¥880

中国の伝統的な焼菓子で、餡には栗を用いた「月餅」。
上品な甘さと香りが古代中国より珍重され、
楊貴妃も愛したと言われる「ライチ」。
そしてパイン・マンゴー・サンザシの
「ドライフルーツ」を盛り合わせた中華デザートセット。
香り豊かな中国茶とともにほっと一息、
ティータイムを御楽しみください。

Hotel Okura YULONOKI Presents.

「始皇帝と大兵馬俑」
特別展期間限定メニュー

特別展「始皇帝と大兵馬俑」開催を記念して、
ホテルオークラゆりの木では、期間限定の特別展メニューをご用意致しました。
この機会に、ホテルオークラ中華の味をお楽しみください。

hot and sour noodle soup

酸辣湯麺（サンラータンメン） ¥1600

お酢の酸味に、胡椒・唐辛子の辛味
を利かせた酸辣湯麺。
とろみのついた辛酸っぱいスープは
くせになる美味しさです。
体の中から温まる、これからの季節
にぴったりのおススメメニューです。

Mooncake,Litchi,Dried Fruit&Tea

月餅・ライチ・ドライフルーツと中国茶セット ¥880

中国の伝統的な焼菓子で、餡には栗を用いた「月餅」。
上品な甘さと香りが古代中国より珍重され、
楊貴妃も愛したと言われる「ライチ」。
そしてパイン・マンゴー・サンザシの
「ドライフルーツ」を盛り合わせた中華デザートセット。
香り豊かな中国茶とともにほっと一息、
ティータイムを御楽しみください。

Fried Oysters with rice & coffee

広島産 牡蠣フライセット

（ライス&味噌椀&コーヒー付き）

¥1,600（税込）

■広島産牡蠣フライセット（ライス&味噌椀&コーヒー付き）1,600円

■牡蠣フライ単品（3粒）900円

■追加牡蠣フライ（1粒）300円

※追加牡蠣フライのみのご注文はご遠慮ください

秋冬の味覚といえばカキ
ゆりの木では、大粒な広島産カキを、衣はサクサク、中はジューシーなカキフライに仕立てました
相性抜群のタルタルソースでお召し上がりください

Beer ビール

キリン一番搾り 樽詰生ビール

KIRIN Ichiban Draft Beer

麦芽100%、輝きのある色、
驚くほどクリーミーな泡。
まずはその澄んだ
香りとなめらかな飲み口を
お楽しみ下さい。

★★★	ジョッキ Jug	600ml	1,030円
★★	中 Glass(Medium)	400ml	720円
★	グラス Glass(Small)	250ml	510円

ミックスナッツ Mixed Nuts 310円

キリン一番搾りスタウト

KIRIN Stout Beer〔Small Bt〕

「麦芽100%×一番搾り製法」で、
黒らしいコクと香り、
飲みやすさを併せ持った新しい黒ビール。

小ビン・334ml 720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〕

麦芽100%麦汁を使った、飲みごたえのある
爽快なおいしさ。

小ビン・334ml 570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

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

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 720円
whisky and soda

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

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。