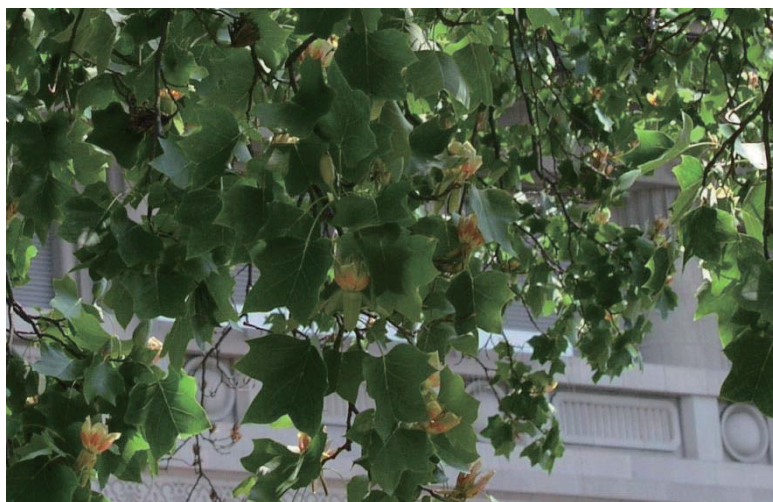


**ホテルオークラ レストラン**

# ゆりの木



博物館正門のゆりの木。ゆりの花

## 「京都 大報恩寺 快慶・定慶のみほとけ」

### 特別展期間限定メニュー

Lunch Box of Three Kinds of Dishes

## 「三色御膳」

1,900円  
(税込2,052円)

・小鉢 ・香の物 ・御飯 ・味噌椀 ・栗饅頭 ・緑茶 付き



特別展期間限定のメニュー「三色御膳」

天麩羅・お造り・湯葉豆腐で彩り、季節の小鉢と香の物、そして食後には密漬けした栗を、2種類の餡でつつんだ“栗饅頭”と緑茶をお付けした、お得なセットです。

## 「マルセル デュシャンと日本美術」

### 特別展期間限定メニュー



Macaron

## - マカロン -

Macaron with coffee or tea

コーヒー又は紅茶付き

¥930(税込¥1,004)

Macaron

単品

¥510(税込¥551)

フランスを代表する銘菓ともいえるマカロン。フランスの各地方によって、味のバリエーションも豊富に作られている伝統菓子です。見た目も“ころん”と可愛い期間限定のマカロン3種をお楽しみください





Fried Oysters "GOZEN" Set

「広島産」  
牡蠣フライ御膳

・ サラダ  
・ 小鉢  
・ 御飯  
・ 味噌  
・ 味の物

税込 1482円  
税込 1600円

牡蠣フライ単品 (3個)

税込 834円  
税込 900円

追加牡蠣フライ (1個)

税込 278円  
税込 300円

※追加牡蠣フライのみの

ご注文はご遠慮ください





コーヒー又は紅茶をセット………プラス420円(税込454円)

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



こちらの箸は  
ミュージアムショップにて  
ご購入できます。

## 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・Simmered Dish・Tempura・

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・Tempura・Rice・Miso Soup・

Japanese Pickles・Zenzai(Sweet Red Beans Soup)

・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・Tempura・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.





### 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



### 鶏の雉焼き重

・小鉢・サラダ・味噌椀・香の物

1,640円(税込1,771円)

Kijiyaki Chicken on Rice in a Lacquered Box

Small Dish・Salad・Miso Soup・Japanese Pickles

烤雞肉盒饭 小菜・小盘沙拉・酱汁・咸菜

구운 치킨 덮밥 전채・스몰 샐러드・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・いぐらの山海丼

・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





## コーヒー又は紅茶をセット………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

高知産 真鯛の嫩煎肉・面包或米饭・甜点・咖啡或红茶  
참돔의 소테・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



牛フィレ肉のステーキ マディラ酒香るソース

Beef fillet steak source madeira

- ・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

牛排・面包或米饭・甜点・咖啡或红茶  
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.





コーヒー又は紅茶をセット………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

数量  
限定



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



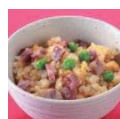
ワンタンスープ/Wonton soup  
930円(税込1,004円)  
馄饨汤 완탕 수프

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 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; Spring Roll &  
Steamed Pork Dumplings (+310yen)  
带春卷 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  
(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  
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



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.



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

## 单品

Green Tea Parfait  
单品 단품

980円  
(税込1.058円)



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)  
红豆甜汤 팔죽



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 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)
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)
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

### キリンゼロイチ

KIRIN Zero Ichi [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

### オークラ ハウスワイン

House Wine of Okura

ホテルオークラが企画し、  
メルシャンの協力により  
特別に造ったワインです。

グラスワイン(赤・白)  
Glass Wine (Red/White)

667円(税込720円)

ボトルワイン(赤・白)  
Bottle Wine (Red/White)

3,657円(税込3,950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。