

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

「聖徳太子と法隆寺」
特別展期間限定メニュー

1,800円

Udon noodles Milk flavor

「飛鳥鍋 - うどん仕立て - 小鉢付き」



飛鳥時代に唐から伝わったとされる「飛鳥鍋」
鶏肉と野菜を煮込んだ味噌ベースのスープに、牛乳を加えた、まろやかなコクと旨味が美味しい歴史ある鍋です。
ゆりの木では、飛鳥鍋をうどん仕立てにアレンジ致しました。
たっぷりのお野菜と、ヘルシーでクリーミーなスープを味わいください。

Dried persimmon

-郷愁の柿-

単品 660円

with green tea

緑茶付き 880円

奈良では大和朝廷の時代から栽培されていたとも言われる「柿」
今回は、奈良産「法蓮坊柿」のまろやかな風味の干し柿に、甘さをおさえた渋皮入り栗あんをたっぷりと詰めた、素朴な味わいの和菓子をご用意致しました。



Food



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

2,550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



海の幸丼(白飯)

・茶碗蒸し・味噌椀・香の物

1,600円

Rice Topped with Seafood

Egg Custard・Miso Soup・Japanese Pickles
海鮮盖浇饭(白米饭) 蒸鸡蛋羹・酱油・咸菜
해산물 덮밥(흰밥) 계란찜・된장국・채소 절임



豚ロースかつ重

・小鉢・味噌椀・香の物

1,720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・酱油・咸菜
등심돈가스 덮밥 전채・된장국・채소 절임



天麩羅盛り合せとそば又はうどん

・小鉢

1,400円

Tempura 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



天丼

・小鉢・香の物・味噌椀

1,450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・酱油・咸菜
튀김 덮밥 전채・된장국・채소 절임



カツカレー ミニサラダ付き

1,700円

Pork Cutlet Curry

炸肉排咖喱
커틀릿 카레



リブロインステーキ グレイビーソース

・パン又はライス・本日のデザート・コーヒー又は紅茶

2,850円

Rib loin Steak gravy Sauce・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



高知産真鯛の蒸し焼き プロヴァンス風ソース

・パン又はライス・本日のデザート・コーヒー又は紅茶

2,300円

Steamed sea bream Sauce Provencale

・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



本日のパスタ

1,400円

Today's Pasta

今日意式面食 오늘의 파스타



五目つゆそば

1,050円

Mixed Noodle Soup

什锦清汤荞麦面 고모쿠 쓰유소바



五目あんかけ焼きそば

1,100円

Mixed Fried Noodle

什锦浇汁炒面 고모쿠 안카케 야키소바

お食事をご注文の
お客様にお得なセット
コーヒー又は紅茶のセット



プラス462円

Meal with coffee or tea plus 462 yen
coffee only 627 yen.

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. 价格和內容等可能会變更 가격·내용 등은 변경될 수도 있습니다.

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.

Dessert

各種ケーキ



シフォンケーキ/Tea Chiffon
戚风蛋糕 시폰 케이크



ミルクレープ/Mille crepe
牛奶重新加杯 밀크 레이프



チーズケーキ/Cheesecake
乳酪蛋糕 치즈 케이크

ケーキセット 1,023円
(コーヒー又は紅茶 付き)
cake with Coffee or Tea

ケーキ単品 561円
cake

バニラアイスクリーム/Vanilla ice cream

451円

香草雪糕 바닐라 아이스크림

Drink



ペリエ (330ml)
Perrier
¥627



デュク・ドゥ・モンターニュ
(200ml)
ローアルコール・スパークリングワイン
Low Alcohol Sparkling Wine
¥682

•コーヒー	(HOT or ICE) Coffee	¥ 627
•紅茶	(HOT or ICE) Tea	¥ 627
(レモン/ミルク/ストレート)		
•エスプレッソ	Espresso	¥ 627
•ココア	(HOT or ICE) Cocoa	¥ 715
•カフェオレ	(HOT or ICE) Café au lait	¥ 682
•カプチーノ	Cappuccino	¥ 682
•コカコーラ	Coca Cola	¥ 451
•ジンジャーエール	Ginger Ale	¥ 451
•ベジタブルミックス	Vegetable Mix	¥ 737
•ブルーベリー&クランベリー	Blueberry & Cranberry	¥ 770
•アップルジュース	Apple Juice	¥ 473
•グレープフルーツジュース	Grapefruit Juice	¥ 473
•オレンジジュース	Orange Juice	¥ 473
•ウーロン茶	Oolong Tea	¥ 473
•緑茶	Green Tea	¥ 341