

2017年 3月4日「彩食菜美 甘味満開バイキング」

期間:2017年3月1日(水)~4月30日(日)

※オリゾンテの日は毎週火曜日(祝日は除く)

オードブル

サーモンマリネ香草風味
旬魚のカルパッチョ
カブレゼ
タコのガルシア風
蒸し鶏のサラダ仕立て
ポイルエビとミニ野菜 ランチのみ
低温調理豚のオイスター風味ソース デイナーのみ
グリッシーニ

サラダ

ブテイトマト
水菜
コーン
海藻
いろいろ豆
メランジェサラダ
ネバネバサラダ
卵サラダ
明太子のタラモサラダ
カボチャサラダ
マカロニサラダ
ゴボウサラダ

ドレッシング

和風ドレッシング
フレンチドレッシング
サウザンアイランドドレッシング
ノンオイルドレッシング
バルサミコ酢
オリーブオイル

フルーツ

ハネジューメロン
パイナップル
オレンジ
レッドグロープ デイナーのみ

温かいお料理

シーフードのポワレ
手羽先のから揚げ ランチのみ
春キャベツの回鍋肉
貝類の香草風味
本日のグラタン
豚バラのサレ デイナーのみ
牛肉の鉄板焼
彩り温野菜
ポイルソーセージ デイナーのみ
牛すじ煮込み ランチのみ
ビーフストロガノフ デイナーのみ
本日のスープ・本日のパスタ
ベジタブルカレー・ナン
飲茶
筍ごはん
ピッツア

和風料理

おぼんざいコーナー
おすまし

デザート・パン

スイーツコーナー
アイスクリーム
シャーベット
パン各種
日替わりサンドイッチ

ドリンク

コーヒー
紅茶
お茶各種

Kyoto Hotel Okura

※ 旬の食材を使わせていただきますので、食材・調理方法など一部変更させていただく場合がございます。