

2017年 7月8日 スタミナ全開！井祭り「肉・肉・肉バイキング」

期間:2017年7月1日(土)～8月31日(木) ※8/16(木)のディナーは特別営業とさせていただきます

※オリゾンテの日は毎週火曜日(祝日は除く)

オードブル

サーモンの香草マリネ
九条葱と鯖のマリネ
水ダコの柑橘マリネ
カプレーゼ
蒸し鶏と夏野菜のキッシュ
海老と野菜のカクテル仕立て
湯引き鱧の梅肉風味
焼きなすと小帆立のサラダ仕立て
グリッシーニ

ランチのみ
ディナーのみ

サラダ

ブテイトマト
コーン
枝豆
いろいろ豆
メランジェサラダ
ネバネバサラダ
卵サラダ
ポテトサラダ
マカロニサラダ
ゴボウサラダ
ツナサラダ

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
レッドグロブ

ディナーのみ

温かいお料理

シーフードのポワレ
海老とイカのチリソース
ゴーヤチャンプル
冬瓜とマカロニのグラタン
タンドリーチキン
豚肉の黒胡麻煮込み
U.S.ビーフの鉄板焼
コーンピラフ
スタミナ丼(ふわふわ親子丼、彩り五目丼、ヘルシーとうふ丼、キムチ丼)
牛肉のトマト煮込み
シェフおすすめパスタ
本日のスープ
ベジタブルカレー・ナン
飲茶
ピッツア

ディナーのみ

和風料理

おぼんざいコーナー
おすまし
冷やしうどん
手作りとうふ

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
スノーアイス
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。