

2017年 9月10月 美食祭 秋の京都編「オリゾンテ収穫祭バイキング」

期間:2017年9月1日(金)～10月31日(火)

※オリゾンテの日は毎週火曜日(祝日は除く)

オードブル

サーモンのマリネ
鮭のタタキ
カブレゼ
キヌアと小帆立のタブレ
九条ねぎと豚肉のしゃぶしゃぶ
パンツアレラ
海老と漬物のテリーヌ
京都府産フルーツとプロシュート
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
水菜
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
グラナパダーノサラダ

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

牛肉の鉄板焼
宮津産オイルサーディンのパイ
塩麴マリネのローストポーク
シーフードのポワレ
アブラカレイの湯葉揚げ
麻婆豆腐
スペアリブのコンフィ
秋刀魚と茄子のオープン焼
丹波あじわいどりの白味噌煮込み
湯葉の茶巾包み
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
ピッツァ
丹波あじわいどりの炊き込みご飯

ディナーのみ

和風料理

おぼんざいコーナー
おすまし
お茶漬けコーナー
京都府産を中心とした野菜のぬか漬け

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。