

# 2017年 11月12月 うまかもんがおいでやす〜う「『洋』+和・華・蘭バイキング」

期間:2017年11月1日(水)~12月31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

ノルウェーサーモンのカルパッチョ  
旬の魚のタリアート  
ブルスケッタ(ハムのムースとケッカソース)  
長崎バーガー  
バーニャカウダ  
カプレーゼ ランチのみ  
オマール海老のカクテル仕立て デイナーのみ  
大村寿司  
にぎり寿司  
グリッシーニ

## サラダ

メランジェサラダ  
ネバネバサラダ  
卵サラダ  
きのこのサラダ  
粒コーンサラダ  
ポテトサラダ  
マカロニサラダ  
ゴボウサラダ  
ブチトマト  
いろいろ豆

## ドレッシング

和風ドレッシング  
オニオンフレンチドレッシング  
ニンジンドレッシング  
海藻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

牛肉の鉄板焼き  
ローストポーク ランチのみ  
ローストビーフ デイナーのみ  
皿うどん  
シーフードポワレ  
シーフードパエリア  
茄子と茸のラザニア  
長崎風おでん ランチのみ  
佐世保海軍風ビーフシチュー デイナーのみ  
若鶏のステーキ レモンソース  
豚の角煮と旬野菜  
蟹の茶碗蒸し  
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

## 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

## 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。