

2018年 1月2月 「『古都×湖都』の味覚バイキング」

期間:2018年1月4日(木)~2月28日(水)

※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
鯛のカルパッチョ
蒸し鶏とハムのムース
水蛸と大根、赤丸蕪
焼き豚のキャベツ巻き
トマトジュレと海老のカクテル仕立て ディナーのみ
カプレーゼ ランチのみ
グリッシーニ

サラダ

ポテトサラダ
マカロニサラダ
ゴボウサラダ
ブテイトマト
いろいろ豆
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
ビーフとゴロゴロ野菜のサラダ

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
サウザンドレッシング
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

温かいお料理

牛肉の鉄板焼
近江野菜のすき焼き
シーフードボワレ
近江こんにゃくと牛すじの煮込み
近江野菜とローストポーク ランチのみ
近江野菜とローストビーフ ディナーのみ
ビーフシチュー
アンコウのブイヤベース
近江野菜入りビーフコロッケ ディナーのみ
シーフードマカロニグラタン
手羽先の唐揚げスイートチリソース
黒酢酢豚
シェフおすすめパスタ
本日のスープ
近江蕪のスープ
ベジタブルカレー
ナン
飲茶
ピッツァ

和風料理

おぼんざい各種
おすまし
水口かんぴょうの蒸し寿司

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。