

One Harmony 会員様限定メニュー

<7月1日(日)~8月31日(金)>

Dinner

ホテルオークラ東京内レストラン

直営レストラン

■ コーヒーショップ ダイニングカフェ カメリア (1階) ご提供時間 17:30 ~ 21:30

サラダバー「ベジタブルガーデン」
こだわりのコンソメスープ
伝統のローストビーフ 温野菜添え
パン または ライス
季節のフルーツのデザートを一品お選びください
コーヒー または 紅茶

¥8,000

■ 中国料理 桃花林 (12階) ご提供時間 17:30 ~ 21:30

特製盛り合わせ冷菜
かきの卵入りふかひれの煮込み
北京ダック
蝦夷鮑の中国黒豆ソース蒸し
和牛サーロインとぎんなんの炒め
大海老のチリソース煮
チャーシュー細切り葱入りつゆそば
フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐
一口菓子

¥13,600

■ フランス料理 / ワインダイニング ラ・ベル・エポック / バロン オークラ (12階) ご提供時間 17:30 ~ 21:30

食前の一品
旬の魚介と夏野菜のサラダ仕立て
マンゴーソースにバニラ香る海老のオイル
ダブルコンソメを一口
本日の魚料理
特選国産牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース
ガトーワゴン
コーヒーと小菓子

¥16,000

■ 中国料理 桃里 (新宿野村ビル 50階) ご提供時間 17:30 ~ 21:30 (平日) 17:30 ~ 21:00 (土・日・祝日)

特製盛り合わせ冷菜
かきの卵入りふかひれのスープ
北京ダック
帆立と海老すり身の蒸し団子 翡翠仕立て
牛フィレ肉とマコモ茸の炒め
大海老のカレー風味 香港スタイル
冷やし担々麺
フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐
一口菓子

¥7,560

■ ワイン & ダイニング デューク (新宿野村ビル 50階) ご提供時間 17:30 ~ 21:00

アミューズ
彩り野菜と生ハムのグレックサラダ
季節の冷製スープ
スズキのソテー チョリソーのクルートをのせて
仔羊のロースト ハーブ香るジュを添えて
ライムのブラン・マンジェ エキゾチックな香り
コーヒー または 紅茶

¥7,560

■ 中国料理 「桃花林」 日本橋室町賓館 (日本橋室町野村ビル 3階) ご提供時間 17:30 ~ 21:00

季節の薫る盛り合わせ前菜
うに入りふかひれの姿煮
北京ダック
活け蝦夷鮑と夏野菜の炒め
和牛サーロインステーキ 中国黒豆味噌ワインソース
ハタとなまこ 金華ハムの重ね蒸し上湯仕立て
たらば蟹入り炒飯
本日のデザート盛り合わせ

¥16,200

※特に記載のない場合は、ご案内の料金の10%のサービス料を加算させていただきます。
※季節により内容が変更いたします。また、除外日がございます。詳しくは各レストランにお問い合わせください。
※8月12日(日)はビル休館日のため、中国料理 桃里、ワイン&ダイニング デュークはお休みさせていただきます。