

One Harmony 会員様限定メニュー

<5月1日(火)~6月30日(土)>

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
かに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
白アスパラガスのポイル
ポーチドエッグと生ハム添え オランダーズソース
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
ラ・ベル・エポック特製デザートをワゴンより
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
かにの卵入りふかひれのスープ
北京ダック
はまぐりの葱、生姜風味蒸し
牛フィレ肉と野菜の炒め
大海老の XO 醬炒め
高菜としらす入り炒飯
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
スモークサーモンマリネと彩り野菜のサラダ
フォワグラのソテー バルサミコクリーム
本日の魚料理
和牛サーロインのグリル 季節野菜を添えて
本日のデザート
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
ふかひれの姿煮込み たらば蟹添え
北京ダック
天使の海老、帆立貝柱とそら豆の炒め
蝦夷鮑の姿蒸し XO 醬ソース
和牛サーロインの黒胡椒炒め
福建風あんかけ炒飯
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。