

One Harmony 会員様限定メニュー

< 5月1日 (月) ~6月30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」
パリソワールにモロヘイヤのアクセントを添えて
「絶対の一品。」ローストビーフ 温野菜添え
パン または ライス
シェフパティシエによる季節のデザート
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
和牛とグリーンアスパラガスの炒め
大海老のチリソース煮
かに肉入り炒飯
フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐
胡麻付き揚げ菓子

¥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

— 開業 55 周年記念メニュー —
食前の一品を
スモークサーモンのバラ仕立て サラダとキャビア添え
オマール海老コンソメ
本日の魚料理をシェフのスタイルで
国産牛フィレ肉とフォワグラのソテー ソースマデラ
アヴァンデセール
伝統の技“クレープ シュゼット”
コーヒーと小菓子

¥ 18,000

■ 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
貝柱の香味野菜炒め
牛フィレ肉と碧玉筍の炒め
穴子の辛子炒め
しらすと高菜入り炒飯
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
彩り野菜とスモークサーモンマリネ
ポークパテ バルサミソース
本日の魚料理
和牛サーロインのグリル 季節の野菜添え
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

焼き物入り盛り合わせ前菜
ふかひれの姿煮込み もやし添え
北京ダック
あわび、帆立貝柱とそら豆の炒め
黒毛和牛フィレステーキ 特製 XO 醤ソース
白鱈と夏野菜の巻揚げ ピリ辛山椒風味
かに肉とレタス入り炒飯
本日のデザート盛り合わせ

¥16,200

※ご案内の料金に 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。