

# One Harmony 会員様限定メニュー

< 9月1日 (金) ~ 10月31日 (火) >

## 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」

お米のパスタ「リゾーニ」のミネストローネリゾット

国産牛サーロインのグリル 温玉入り パルメザン風味

ホースラディッシュ入り和風ソース

パン または ライス

今月のデザートより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スープ

北京ダック

蝦夷鮑と帆立貝柱の炒め

和牛サーロインとぎんなんの炒め

大海老の炒め 葱、生姜風味

挽き肉入り味噌あんかけそば

フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐

白玉団子 ココナッツ風味

¥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

食前の一品を

雄鶏の赤ワイン煮込みのテリーヌを現代風に

リンゴと根セロリ、クルミのサラダ

伝統のダブルコンソメ

本日の魚料理をシェフのスタイルで

仔鴨のロースト 甘酸っぱいソースに温野菜を添えて

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

ズッキーニの海老すり身のせ煎り焼き 中国黒豆ソース

牛フィレ肉とぎんなんの炒め

大海老の辛子炒め 黒酢風味

サーモン入り炒飯

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

北海道産炙りトロ鯖の白ワインマリネ オレンジ風味

焼きナスのムースとコンソメゼリー

サーモン、茸、ムール貝のアーモンドミルク煮

仔羊のロースト

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)

焼き物入り盛り合わせ前菜

炙り鰻とふかひれの姿煮込み

北京ダック

蝦夷鮑の XO 醬蒸し

小槍イカと天使の海老の毛ガニ味噌煮込み

和牛サーロインと松茸の炒め

イクラの紹興酒漬けと鮭入り炒飯

本日のデザート盛り合わせ

¥16,200

※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。

Hotel Okura  
T O K Y O