

One Harmony 会員様限定メニュー

< 7月1日 (土) ~ 8月31日 (木) >

Dinner

ホテルオークラ東京内レストラン

直営レストラン

— 開業55周年記念メニュー —

■ 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」
冷製フォー 薫り高いゴマのスープで
本日の魚料理 シェフスタイル たっぶりの温野菜とともに
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
旬の魚介と彩り野菜のテリーヌ
マスカルポーネチーズのムースにキャビアを添えて
冷製コンソメとヴィシソワーズのハーモニー
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)
※8月13日(日)は、ビル休館日につき休業とさせていただきます。

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
海の幸と冬瓜の蒸しもの コリアンダー添え
牛フィレ肉とズッキーニの炒め
ソフトシェルクラブの唐揚げ 特製ガーリックパウダーかけ
豚肉細切りと黄ニラ入り焼そば
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
※8月13日(日)は、ビル休館日につき休業とさせていただきます。

アミューズ
ホッキ貝と彩り野菜のサラダ ギリシャ風
冷製コンソメマドリッドと甘海老のハーモニー
スズキのグリルにバジル香るピストソース
乳飲み仔牛背肉のパン粉焼きチーズ風味
チョコレートのクープ
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

ピータンと牛蒡豆腐
車海老 戻り鰹 枝豆の紹興酒漬け
スッポン入りふかひれの姿煮込み
太刀魚の衣揚げ スパイシー香草パウダー
和牛サーロインと長芋の玉串仕立て 雲丹腐乳ソース
吉浜産干し鮑の煮込み
干し蛸とポルチーニ茸のリゾット風炒飯
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。

Hotel Okura
T O K Y O