

One Harmony 会員様限定メニュー

Lunch

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)
<11月1日(水)~12月31日(日)>
ご提供時間 11:30 ~ 14:00

サラダバー「ベジタブルガーデン」
サーフ&ターフ ※週替わりメニュー
<メニュー例>
チキンのソテー きのこと入りトマトソース バジルのアクセント /
帆立貝と野菜のフライ タルタルソース添え
パン または ライス
本日のデザート
コーヒー または 紅茶

¥4,000

- 中国料理 桃花林 (12階)
<11月1日(水)~30日(木)>
ご提供時間 11:30 ~ 14:30

特製五種盛り合わせ冷菜
五目入りふかひれのスープ
野菜の煎り焼き点心
牛肉の中国黒豆味噌炒め
青海野菜の炒め
海老のチリソース煮
上海風 五目炒め焼そば
杏仁豆腐

¥5,000

- 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)
<11月1日(水)~12月22日(金)、26日(日)~30日(土)>
ご提供時間 11:30 ~ 14:30

食前の一品を
特製スモークサーモンのバラ仕立て
サラダとガルニチュール添え
伝統のコンソメを一口
特選牛肉のブレゼ
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

¥6,500

- 中国料理 桃里 (新宿野村ビル 50階)
<11月1日(水)~12月30日(土)>
ご提供時間 11:30 ~ 14:30 (平日) 11:30 ~ 15:00 (土・日・祝日)

特製盛り合わせ冷菜
かに肉入りふかひれのスープ
北京ダック
貝柱とポルチーニ茸のクリーム煮
茄子の海老すり身詰め 牛挽肉の特製ソース煮
大海老の辛子炒め 胡麻風味
五目炒飯
フルーツ入り杏仁豆腐

¥5,000 ※サービス料込

- ワイン & ダイニング デューク (新宿野村ビル 50階)
<11月1日(水)~12月30日(土)>
ご提供時間 11:30 ~ 14:00

鴨のテリーヌ サラダ添え
季節のスープ
本日の魚料理
イベリコ豚のグリル 季節の野菜添え
パティシエ特製デザート
コーヒー または 紅茶

¥5,500 ※サービス料込

- 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)
<11月1日(水)~12月30日(土)>
ご提供時間 11:00 ~ 14:30 (平日) 11:30 ~ 15:00 (土・日・祝日)

季節の薫る盛り合わせ前菜
上海蟹内子味噌のふかひれスープ
北京ダック
大海老と百合根の炒め
白身魚と XO 醬の蒸籠蒸し
和牛もも肉の黒胡椒炒め
高菜としらす入り炒飯
季節のフルーツ入り杏仁豆腐

¥5,400

※特に記載のない場合は、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。

One Harmony 会員様限定メニュー

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)
<11月1日(水)~12月31日(日)>
ご提供時間 17:30 ~ 21:30

— 開業 55 周年記念メニュー —

江戸東京野菜と産直野菜たっぷりの
ペペロンチーノスパゲッティ
東京産鮮魚のグリル 季節の野菜を添えて
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

¥6,500

- 中国料理 **桃花林** (12階)
<11月1日(水)~12月30日(土)>
ご提供時間 17:30 ~ 21:30

— 開業 55 周年記念メニュー —

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
蝦夷鮑と大海老の炒め
白身魚の切り身 葱、生姜風味蒸し
和牛入り炒飯
フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐
胡麻付き揚げ菓子

¥15,000

- 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)
<11月1日(水)~12月30日(土)、26日(日)~30日(土)>
ご提供時間 17:30 ~ 21:30

食前の一品を
牡蠣のグラタン三部作
カークパトリック: シャンパン: 海藻バター
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)
<11月1日(水)~12月30日(土)>
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
新鮮牡蠣の煎り焼き 中国黒豆味噌ソース風味
イベリコ豚の黒胡椒炒め
大海老の辛子炒め クルミの甘炊き添え
かに肉入り炒飯
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)
<11月1日(水)~12月30日(土)>
ご提供時間 17:30 ~ 21:00

アミューズ
前菜 3 種盛り合わせ
季節のポターージュ
本日の魚料理
和牛サーロインのグリル 季節の野菜添え
パティシエ特製デザート
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)
<11月1日(水)~12月30日(土)>
ご提供時間 17:30 ~ 21:00

ふかひれの刺身入り美肌前菜
上海蟹内子味噌とふかひれの姿煮込み
北京ダック
二種海鮮と百合根の炒め
和牛サーロインステーキ 中国黒豆ソース
天使の海老と春雨の XO 醬蒸し
蟹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