

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)
<1月7日(月)~2月28日(木)>
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)
<1月4日(金)~2月28日(木)>
ご提供時間 11:30 ~ 14:30

特製五種盛り合わせ冷菜
干し貝柱入りふかひれのスープ
かに、海老のすり身包み揚げ 胡麻風味
牛肉細切りとピーマンの炒め
海老のチリソース煮
白身魚の切り身唐揚げ 甘酢かけ
五目炒飯
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)
<1月7日(月)~2月28日(木)>
ご提供時間 11:30 ~ 14:30

食前のお楽しみ
季節の温野菜の盛り合わせ 生ハム添え
ソースブルブラン
ダブルコンソメを一口
本日の魚料理
ガトーワゴン
コーヒーと小菓子

¥6,500

- 中国料理 桃里 (新宿野村ビル 50階)
<1月7日(月)~2月28日(木)>
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
五目入りふかひれのスープ
北京ダック
かに肉と白菜の煮込み
牛フィレ肉とブロッコリーの炒め
大海老のチリソース煮
レタス入り炒飯
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)
<1月3日(木)~2月28日(木)>
ご提供時間 11:30 ~ 14:00

ズワイガニのブランマンジェ 柚子の香り
オニオングラタンスープ
本日の魚料理
牛サーロインのグリル マスタードソース
季節のデザート
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)
<1月7日(月)~2月28日(木)>
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
かに肉入りふかひれスープ
北京ダック
本日の点心三種盛り
白身魚の XO 醬炒め
海老のチリソース煮
蓮の葉で包んだ鶏肉入りちまき
杏仁豆腐
ひとくち中国菓子

¥5,400

※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。