

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(日)~2月28日(水)>
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6日(土)~2月28日(水)>
ご提供時間 11:30 ~ 14:30

特製五種盛り合わせ冷菜
卵の白身入りふかひれのスープ
はるまき
イカの湯引き 特製ソース風味
海老のチリソース煮
酢豚
五目焼そば
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)
<1月5日(金)~2月28日(水)>
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)
<1月4日(木)~2月28日(水)>
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
かに肉と白菜のクリーム煮
牛フィレ肉と野菜の炒め
大海老のチリソース煮
チャーシュー入り炒飯
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(水)~2月28日(水)>
ご提供時間 11:30 ~ 14:00

ズワイ蟹と聖護院蕪のカネロニ 柚子の香り
オニオングラタンスープ
本日の魚料理
柔らか牛煮込みのカルボナード
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)
<1月10日(水)~2月28日(水)>
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
かにの卵入りふかひれのスープ
北京ダック
海鮮二種と黄ニラの炒め
毛蟹の小籠包
牡蛎と朝天唐辛子の甘辛炒め
鶏肉と塩魚入り炒飯
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。