

One Harmony 会員様限定メニュー

<5月1日(火)~6月30日(土)>

Lunch

ホテルオークラ東京内レストラン

- 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 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)
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
海老の包み揚げ XO 醤マヨネーズソース添え
牛肉と季節野菜の炒め
海老の葱、生姜炒め
牛挽き肉と春雨のピリ辛煮込み
卵炒飯
ライチ入り杏仁豆腐

¥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)
ご提供時間 11:30 ~ 14:30

食前の一品
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
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

直営レストラン

- 中国料理 桃里 (新宿野村ビル 50階)
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 翡翠仕立て
北京ダック
空心菜のガーリック炒め
牛フィレ肉とズッキーニの炒め
大海老のチリソース煮
高菜入り炒飯
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)
ご提供時間 11:30 ~ 14:00

スモークサーモンマリネと彩り野菜のサラダ
季節野菜のスープ
本日の魚料理
鴨もも肉のコンフィ マスタード入りフォン・ド・ヴォーソース
本日のデザート
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)
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
かに肉と干し貝柱入りふかひれスープ
北京ダック
イカの湯引き 葱、生姜風味
そら豆と大海老の炒め
白鱈と豆腐の中国黒豆味噌ピリ辛蒸し
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。