

# One Harmony 会員様限定メニュー

<3月1日(木)~4月30日(月・休)>

## Lunch

### ホテルオークラ東京内レストラン

3~4月に下記メニューをお召しあがりいただくと、通常の2倍のOne Harmonyポイントをプレゼントいたします。

- 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 ◆60ポイント付与(通常30ポイント)◆

- 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  
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 ◆80ポイント付与(通常40ポイント)◆

- 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 ◆120ポイント付与(通常60ポイント)◆

### 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  
干し貝柱入りふかひれのスープ  
北京ダック  
白きくらげのかにの卵あんかけ  
牛フィレ肉と野菜の炒め  
大海老の切り身 甘酢かけ  
五目炒飯  
フルーツ入り杏仁豆腐

¥5,000 ※サービス料込 ◆40ポイント付与◆

- 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

ライム香る帆立貝のマリネ  
きのこと入りコンソメスープ  
本日の魚料理  
米沢豚のグリル アンチョビソース  
本日のデザート  
コーヒーまたは紅茶

¥5,500 ※サービス料込 ◆40ポイント付与◆

- 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  
かに肉とおおさ海苔入りふかひれスープ  
北京ダック  
帆立貝柱のニンニク蒸し  
和牛もも肉と春筍の炒め  
白身魚のチリソースかけ  
桜海老入り炒飯  
季節のフルーツ入り杏仁豆腐

¥5,400 ◆50ポイント付与◆

※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。  
※ポイントのプレゼントは、ご利用の翌月となります。