

～ パン ～

|               |       |                           |       |
|---------------|-------|---------------------------|-------|
| イングリッシュブレッド   | ¥ 540 | バタール                      | ¥ 430 |
| 山高パン          | 760   | バゲット                      | 430   |
| ホールウィート       | 600   | パン・オ・ルヴァン                 | 500   |
| レーズンブレッド      | 600   | ホールウィート・フィグ               | 410   |
| シナモンロール       | 300   | オリーブとトマトのフィセル             | 410   |
| シュネイク         | 360   | ベーコンエピ                    | 410   |
| クロワッサン        | 370   | ゴルゴンゾーラ・ノア                | 400   |
| トライアングル       | 380   | ラ・パート・ルヴェ・フィユテ            | 520   |
| ハムチーズクロワッサン   | 400   | 匠 粒あんぱん【大光珠】              | 420   |
| ハードロール (5個入り) | 550   | カンパーニュ・オトンヌ (カンヌベージュ/ペカン) | 650   |
| バターロール (5個入り) | 550   | シャンピニオン (ポルチーニ&ペコリーノ)     | 420   |
| メロンパン         | 300   | スイーツ食パン アールグレイ・プラム        | 650   |
| プチパン          | 130   |                           |       |

～ プティガトー ～

|                 |       |
|-----------------|-------|
| 苺ショートケーキ        | ¥ 670 |
| シュークリーム・トラディション | 580   |
| エクレア・ショコラ       | 600   |
| レアチーズ           | 640   |
| ルーロー・フリユイ       | 780   |
| オークラプリン         | 780   |
| タルト・モンブラン       | 760   |
| ショコラガリシア        | 980   |
| タヒチバニラのミルフィーユ   | 980   |
| レモンパイ・カット       | 570   |
| チョコレートパイ・カット    | 570   |
| アップルパイ・カット      | 700   |

～ アントルメ ～

|                |         |
|----------------|---------|
| 苺ショートケーキ       | ¥ 4,800 |
| ガトーショコラ        | 2,600   |
| スフレフロマージュ      | 2,600   |
| ルーロー・フリユイ      | 3,550   |
| ケーキ・ショコラ・グリオット | 2,600   |
| ケーキ・オレンジュ      | 3,400   |
| ケーキ・オ・フリユイ     | 4,900   |
| ケーキ・マロン        | 3,850   |

## ～ ギフト ～

|  |        |                                |        |
|--|--------|--------------------------------|--------|
| Pierre Marcolini×The Okura Tokyo (5P)    | ¥2,500 | The Okura Tokyo プティボワ 4本入り     | ¥2,000 |
| Pierre Marcolini×The Okura Tokyo (9P)    | 4,200  | The Okura Tokyo プティリーフパイ 5枚入り  | 1,300  |
| Pierre Marcolini×The Okura Tokyo (15P)   | 6,500  | The Okura Tokyo プティリーフパイ 10枚入り | 2,600  |
| ベッジュマン&バートン×The Okura Tokyo<br>ティーバッグ 7P | 2,500  | The Okura Tokyo マドレーヌ 5個入り     | 2,400  |
|  |        | にんじんドレッシング                     | 900    |
| 赤坂塩野×The Okura Tokyo 最中                  | 4,800  | 源助大根ドレッシング                     | 900    |
| 赤坂塩野×The Okura Tokyo 金柑羊羹                | 4,400  | 味噌ヴィネグレット                      | 900    |
| サブレ 市松 (大)                               | 6,500  | ミニ月餅                           | 2,300  |
| サブレ 市松 (小)                               | 5,200  |                                |        |
| 塩味サブレ 露地                                 | 5,200  |                                |        |

～ 洋食物菜 ～

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| シェフサラダ フレンチドレッシング             | ¥ 1,300 |
| 緑黄色野菜とカッテージチーズのサラダ 和風ドレッシング   | 1,200   |
| カプリ風トマトとモッツァレラのサラダ            | 1,200   |
| 源助大根・にんじん・味噌 三種ドレッシングのお試しサラダ  | 990     |
| シュリンプマカロニグラタン                 | 1,700   |
| オークラ牛と彩り野菜のキーマカレー ターメリックライス添え | 1,900   |
| 徳島県産 阿波尾鶏の焼き鳥丼 花山椒の香り         | 2,200   |
| 和風ピラフ ポークジンジャー添え              | 1,700   |
| 白身魚のグリル 和風サルサソース              | 2,000   |
| オークラ牛の焼肉丼                     | 2,400   |
| オークラ牛ハンバーグステーキ マッシュルームソース添え   | 2,400   |

～ 和食物菜 ～

|                 |         |
|-----------------|---------|
| かに卵焼 切干し大根田舎煮   | ¥ 1,500 |
| 黒豚 肉じゃが         | 1,500   |
| 阿波尾鶏ときのこの炊き込みご飯 | 1,800   |
| 太巻き             | 4,500   |
| ばらちらし           | 5,500   |
| 穴子ちらし           | 5,500   |

～ 中華惣菜 ～

|                  |         |
|------------------|---------|
| 春巻 (4本)          | ¥ 1,600 |
| 焼売 (6個)          | 1,800   |
| 海老のチリソース煮        | 1,800   |
| 酢豚               | 1,800   |
| 麻婆豆腐             | 1,800   |
| 豚肉細切り搾菜炒め        | 1,800   |
| 大海老とブロッコリーの炒め    | 1,800   |
| 糯米と鶏肉入り蓮の葉       | 1,200   |
| 五目焼きそば           | 1,500   |
| 五目炒飯             | 1,500   |
| 肉まん              | 750     |
| あんまん             | 750     |
| 富貴包子             | 5,400   |
| ショコラ包子           | 1,500   |
| チャーシュー細切り葱入りつゆそば | 2,000   |