

GRAND MENU

グランドメニュー

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand.

料金・内容等につきましては、変更する場合がございます。

Prices and items may change without any prior notice.

当レストランは国産米を使用しています。

We use domestically produced rice.

APPETIZER & SALAD

前菜とサラダ

本日のおすすめ前菜盛り合わせ Appetizer of the Day	¥3,800
パテ・ド・カンパーニュ バイオレットマスタード Pâté de Campagne with Violet Mustard	3,600
スモークサーモン Smoked Salmon	3,400
シーザーサラダ Caesar Salad	2,300
ミックスサラダ Mixed Salad	1,600
シェフサラダ (ローストビーフ、ハム、サラミ、チーズ、ソフトチキン) Chef's Salad (Roast Beef, Ham, Salami, Cheese and Soft Chicken)	3,200

SOUP

スープ

ホテルオークラ伝統のコンソメスープ Consommé, Traditional Okura Style	¥2,100
オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	2,100
ミネストローネスープ Minestrone Soup	1,500
コーンスープ Cream Corn Soup	1,500
冷製ポテトスープ “ヴィシソワーズ” Vichyssoise	1,600

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

SANDWICH

サンドイッチ

(消費税・サービス料込)

クロックムッシュ Croque Monsieur (Grilled Ham and Cheese)	¥2,900
ツナメルトマフィン Tuna Melt Muffin (Tuna Mayonnaise and English Muffin, Cheddar)	2,900
ミックスサンドイッチ Mixed Sandwich	2,900
スモークサーモンサンドイッチ Smoked Salmon Sandwich	3,000
クラブハウスサンドイッチ American Clubhouse Sandwich	3,200
カイザーバーガー (厚切りベーコン、チェダーチーズ) Kaiser Burger (Thick-slice Bacon, Cheddar Cheese)	3,900

SEAFOOD

魚料理

北海道産ほたてのソテー (和風コンディメント または ピストソース) Sautéed Scallops (Japanese Condiment or Pistou Sauce)	¥4,800
舌平目のムニエル カプリス風 Sole Meunière Caprice Style	4,500
愛媛県産 真鯛のグリル 味噌ヴァイネグレットソース Grilled Sea Bream with Miso Vinaigrette	4,000
海老フライ タルタルソース添え Fried Prawns with Tartar Sauce	3,700
サーモンムニエル 焦がしバターソース Salmon Meunière with Brown Butter Sauce	3,600
かにコロケ Crabmeat Croquettes	3,900

MEAT

肉料理

(消費税・サービス料込)

若鶏のグリル 大根おろしとポン酢添え Grilled Chicken with Grated Radish and Ponzu Sauce	¥4,500
ニュージーランド産骨付きラムのソテー タイムバターとともに Sautéed New Zealand Lamb Chop with Thyme Butter	4,800
ビーフストロガノフ サフランライス添え Beef Stroganoff with Saffron Rice	4,500
国産牛のハンバーグステーキ “オークラクラシック” Hamburger Steak, “Okura Classic Style”	3,900
岩手県産プラチナポークのソテー ジンジャーソース Sautéed Premium “Platinum Pork” with Ginger Sauce	4,100
岩手県産プラチナポークの豚カツ Premium “Platinum Pork” Cutlet	4,100
オークラ牛の赤ワイン煮込み (数量限定) Okura Beef Red Wine Stew (Limited Quantity)	5,500
牛フィレのステーキ テリヤキ風 Grilled Fillet of Beef with “TERIYAKI” Sauce	5,800
ライス Rice	600
パン Bread	600

Value Set Menu A

カップスープ (コーンスープ または ミネストローネスープ) または スモールサラダ、
パン または ライス、コーヒー または 紅茶

includes : Soup (Cream Corn Soup or Minestrone Soup) or Small Salad,
Bread or Rice and Coffee or Tea

¥1,900

Value Set Menu B

パン または ライス、コーヒー または 紅茶

includes : Bread or Rice and Coffee or Tea

¥1,500

PASTA & RICE

パスタとライス

(消費税・サービス料込)

フィレビーフカレー Beef Curry and Rice	¥3,600
海老カレー Shrimp Curry and Rice	3,400
野菜カレー Vegetables Curry and Rice	2,900
ハヤシライス Hashed Beef and Rice	3,600
ピラフ (フィレビーフ または 海老) Pilaff (Beef or Shrimp)	3,400
オムライス (フィレビーフ または チキン) ハヤシソース Omelette Rice (Beef or Chicken) with Demi-glace Sauce	3,600
伝統のスパゲティ ボンゴレ トリコロレ Spaghetti Vongole Tricolore	3,600
スパゲティ ボロネーズ Spaghetti Bolognese	3,000
トマトスパゲティ ナポリ風 Spaghetti Neapolitan	3,000
ベジタブルペペロンチーノ スパゲティ 和風味 Vegetables Peperoncino Spaghetti Japanese Style	2,900
伝統のマカロニグラタン (チキン または 海老) Macaroni Gratin (Chicken or Shrimp)	3,200

VEGAN MENU

ヴィーガンメニュー

ベジタブルサモサ Vegetable Samosa	¥3,000
ひよこ豆ディップ スティック野菜とバゲット添え Chickpea Dip with Vegetable Sticks and Baguette	2,800
大豆ミートのハンバーグステーキ Soy Meat Hamburger Steak	3,000
ヴィーガンキーマカレー Vegan Keema Curry	2,800
南仏野菜のスパゲティ トマトソース Vegetable Spaghetti Tomato Sauce	3,000
フルーツ盛り合わせ Assorted Fruits	3,000

DESSERT

デザート

ピーチメルバ Peach Melba	¥1,400
グレープフルーツゼリー ヨーグルト添え Grapefruit Jelly Served with Plain Yogurt	1,400
パティシエこだわりのオリジナルケーキセット (ケーキとシャーベット、コーヒー または 紅茶) Original Cake Set (Cake and Sherbet, Coffee or Tea)	2,300
ケーキ各種 Various Kinds of Pastry	Ranging from 700 より
パイ・ア・ラ・モード (アップル、チョコレート または レモン) Pie a la mode (Apple, Chocolate or Lemon)	1,700
カスタードプリン Custard Pudding	1,400
チョコレートサンデー Chocolate Sundae	1,400
濃厚なアイスクリーム (バニラ、チョコレート または 抹茶) Ice Cream (Vanilla, Chocolate or Green Tea)	1,100
本日のシャーベット Sherbet of the Day	1,100

FRUIT

フルーツ

マスクメロン Musk Melon	¥1,700
パパイヤ Papaya	1,600
マンゴー Mango	1,700
ブルーベリー Blueberries	1,000
林檎 Apple	1,000
旬のフルーツ (スタッフにお尋ねください) Seasonal Fruit (Please ask)	Current price 時価

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。
The price includes consumption tax and 15% service charge.

COFFEE SELECTION

コーヒーセレクション

コーヒー Coffee	¥1,400
エスプレッソ Espresso	1,400
カプチーノ Cappuccino	1,600
カフェラテ Café Latte	1,600
豆乳ラテ Soymilk Latte	1,600

TEA SELECTION

ティーセレクション

リュクスリー / The Okura Tokyo オリジナルブレンド Luxury / The Okura Tokyo Original Blend メープルシロップと栗の甘い香りお楽しみいただける華やかな味わい。	¥1,400
ブレイクファスト ロイヤル Breakfast Royal セイロン&中国茶で作られたクラシックティー。ミルクとの相性も抜群です。	1,400
アールグレイ ファイネスト Earl Grey Finest 厳選された中国茶とベルガモットにホワイトチップをブレンドした香り豊かな紅茶です。	1,400
ダージリン Darjeeling 世界三大銘茶の一つ、マスカテルフレーバーの豊かな香り。	1,400
アッサム Assam セカンドフレッシュで摘まれた濃厚なコクと芳醇な香りが特徴。	1,400
日本茶 Green Tea	1,100
抹茶ラテ Matcha Latte	1,600

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。
The price includes consumption tax and 15% service charge.

FLAVOR TEA

フレーバーティー

ランディセライト
Lundi c'est light ¥1,500

レモングラスにジンジャー、レモンの爽やかさが感じられるフレーバーティー。

エデンローズ
Eden Rose 1,500

ラベンダー、バニラ、ベルガモットにバラの花びらをブレンド。
ノルマンディーの美しい庭園を思わせるフレーバー。

マルゼルブ
Malesherbes 1,500

パッションフルーツ、桃、野苺やバラの鮮やかな彩りでパリの華やかさをお愉しみください。

アセロラクランベリー (ノンカフェイン)
Acerola Cranbery (Caffeine-free) 1,500

アセロラ、クランベリーの爽やかな香りのルイボスティー。

ジャルダンルージュ (ノンカフェイン)
Jardin Rouge (Caffeine-free) 1,500

ひまわりの花びら「アリス」、ローズ、苺、バニラ、グレープフルーツの
ルイボスティーをベースとしたハーブティー。

HERBAL TEA

ハーブティー

フレッシュハーブティー (ノンカフェイン)
Fresh Herb Tea (Caffeine-free) ¥1,600

フレッシュなハーブを5種類もブレンドした定番のハーブティーです。
爽快な口当たりと清涼感あふれるハーブの醍醐味を感じてください。

カモミール (ノンカフェイン)
Chamomile Tea (Caffeine-free) 1,500

地中海産のキク科のハーブティー。華やかなフルーツフレーバーが特徴。

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

NON-ALCOHOLIC DRINK

ノンアルコールドリンク

フレッシュジュース (オレンジ または グレープフルーツ) Fresh Juice (Orange or Grapefruit)	¥1,600
ジュース (林檎、ぶどう、マンゴーと林檎のブレンド または パイナップル) Juice (Apple, Grape, Mango and Apple or Pineapple)	1,100
トロピカーレ (フレッシュオレンジジュース、パイナップルジュース、レモンジュース、グレナデンシロップ) Tropicale (Fresh Orange Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice, Grenadine Syrup)	1,800
フレッシュレモンスカッシュ Fresh Lemon Squash	1,800
オーキッドオリジナルスカッシュ (柚子、すだち または 生姜) Original Squash (Yuzu, Sudachi or Ginger)	1,500
コーラ (レギュラー または ゼロ) Cola (Regular or ZERO)	1,100
ジンジャエール Ginger Ale	1,100
ノンアルコール生ビール (サントリー オールフリー樽詰) Non-Alcoholic Draft Beer	1,500
キリン零 ICHI Non-Alcoholic Beer Kirin	1,500

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

ノンアルコールカクテル

季節のノンアルコールスパークリングカクテル (ノンアルコールスパークリングワイン、季節のフルーツピューレ) Seasonal Fruit Non-Alcoholic Sparkling Cocktail (Non-Alcoholic Sparkling Wine, Seasonal Fruit Puree)	¥2,300
バージン・ブリーズ (グレープフルーツジュース、クランベリードリンク) Virgin Breeze (Grapefruit Juice, Cranberry Drink)	2,100
シャーリーテンプル (ジンジャーエール、グレナデンシロップ) Shirley Temple (Ginger Ale, Grenadine Syrup)	1,800

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

NON-ALCOHOLIC WINE

ノンアルコールワイン

	Glass	Bottle
デュク ドゥ モンターニュ (ノンアルコールスパークリングワイン) Duc de Montagne (Non-Alcoholic Sparkling Wine) ベルギー産スパークリングワインの定番ブランド。ローカロリー、フレッシュな味わい。	¥1,800	¥10,800
ヴィンテンス シャルドネ (ノンアルコール白ワイン) Vintense Chardonnay (Non-Alcoholic White Wine) ベルギーを代表する本格派。フレッシュなアロマと爽やかな果実味。	1,800	10,800
ヴィンテンス メルロー (ノンアルコール赤ワイン) Vintense Merlot (Non-Alcoholic Red Wine) ベリーの果実味とロースト香の豊かな味わい、肉料理とともに。	1,800	10,800

MINERAL WATER

ミネラルウォーター

スパークリングウォーター Sparkling Water

ペリエ 350 ml Perrier	¥1,100
サンペレグリーノ 750 ml S.Pellegrino	1,900

スティルウォーター Still Water

富士ミネラルウォーター 750 ml Fuji Mineral Water	1,900
--	-------

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

ALCOHOLIC DRINK

アルコールドリンク

季節のフルーツ シャンパーニュカクテル Seasonal Fruit Champagne Cocktail		¥3,000
生ビール サントリー ザ・プレミアム・モルツ Draft Beer / Suntory	S 1,500 M 1,800	
生ビール キリン一番搾り Draft Beer / Kirin	S 1,300 M 1,600	
国産ビール (アサヒ、キリン または サッポロ) Japanese Beer (Asahi, Kirin or Sapporo)		1,500
輸入ビール (ハイネケン、バドワイザー または ギネススタウト) Imported Beer (Heineken, Budwiser or Guinness Stout)		1,500
ミモザ Mimosa		3,500
ホワイト ミモザ White Mimosa		3,500
キール ロワイヤル Kir Royal		3,500
カシス オレンジ Cassis Orange		2,500
カンパリ グレープフルーツ Campari Grapefruit		2,500
ジン トニック Gin and Tonic		2,500
ジョニー ウォーカー ブラックラベル 12年 Johnnie Walker Black Label 12 Years Old		2,100
サントリー 響 ブレンダーズチョイス Suntory Hibiki Blender's Choice		3,000
麦焼酎 (壱岐) Barley Shochu (Iki)		1,900
芋焼酎 (唐仁原) Potato Shochu (Toujinbara)		1,900

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。
The price includes consumption tax and 15% service charge.

PREMIUM BOTTLE WINE SELECTION

プレミアム ボトルワインセレクション

Sparkling Wine

	Bottle
1. フェッラーリ オマージュ Ferrari Hommage / Trent (Spumante)	¥ 13,000
2. テタンジェ ブリュット レゼルブ Taittinger Brut Reserve / Champagne	17,000

White Wine

	Bottle
1. オークラ 山梨 甲州 The Okura Yamanashi Koshu / Yamanashi	¥ 11,000
2. クラウディー ベイ ソーヴィニヨン ブラン Cloudy Bay Sauvignon Blanc / Marlborough	12,000
3. カレラ マウント・ハーラン ヴィオニエ Calera Mr. Harlan Viognier / California	17,000
4. シャブリ プルミエ クリュ フルショーム ウィリアム・フェーヴル Chablis Premier Cru Fourchaume William Fevre / Bourgogne	23,000

Red Wine

	Bottle
1. タルターニ ピレニーズ エステート シラーズ Taltarni Pyrenees Estate Shiraz / Victoria	¥ 14,000
2. カレラ セントラル コースト ピノ ノワール Calera Central Coast Pinot Noir / California	18,000
3. スタッグス リープ ワイン セラーズ アルテミス カベルネ ソーヴィニヨン Stag's Leap Wine Cellars Artemis Cabernet Sauvignon / California	25,000
4. ジュヴレ シャンベルタン ラ・ジブリオット Gevrey Chambertin La Gibryotte / Bourgogne	28,000
5. ダックホーン メルロー Duckhorn Merlot / California	27,000

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

PREMIUM GLASS WINE SELECTION

プレミアム グラスワインセレクション

Sparkling Wine

	Glass	Bottle
1. ポメリー ブリュット オークラ エイジング Pommery Brut Okura Ageing Magnum / Champagne オークラ専用のエイジングセラーから蔵出しの特別なポメリー。	¥3,300	¥35,000
2. ルイ ローデレール コレクション Louis Roederer Collection / Champagne シャンパーニュの頂点に立つメゾン。ルイ・ローデレールを代表する1本。	3,300	17,000

White Wine

	Glass	Bottle
1. ケンダル ジャクソン ヴィントナーズ レゼルヴ シャルドネ Kendall-Jackson Vintner's Reserve Chardonnay / California 名高いコンクールで高評価のシャルドネ、フレッシュ感とエレガントな余韻。	¥2,300	¥12,000
2. レ・フルール デュ ラック シャトー ラグランジュ Les Fleurs du Lac Chateau Lagrange / Bordeaux 格付けシャトーの代表格ラグランジュが手掛けるボルドーブランの真髄。	2,500	13,000
3. クローズ エルミタージュ ブラン レ メゾニエ ビオ Crozes Hermitage Blanc Les Meysonniers BIO シャプティエの特級畑のぶどうを使用した、マルサンヌ（品種）のリッチな白ワイン。	2,600	13,500
4. プイイ フュメ レ ラシーヌ Pouilly-Fumé Les Racines Domaine Cailbourdin / Loire ソーヴィニヨンブランのポテンシャルを最大限生かした美しい味わい。	2,800	14,000
5. ブルゴーニュ オート コート ド ボース ヴィエイユ ヴィーニュ ブラン Bourgogne Hautes Cotes de Beaune Vieilles Vignes Blanc / Bourgogne 名門ドメースが作る高品質なシャルドネ。シーフードと合わせて。	3,300	17,000

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

PREMIUM GLASS WINE SELECTION

プレミアム グラスワインセレクション

Red Wine

	Glass	Bottle
1. ヴィーニャ エラスリス マックス レゼルヴァ 【マグナムボトル】 Vina Errazuriz Max Reserva 【Magnum Bottle】/ Chile ロバート・パーカー氏も高評価、珠玉のカベルネソーヴィニヨン。肉料理全般と合わせて	¥2,000	¥24,000
2. ペポリ キャンティ クラシコ アンティノリ Pepoli Chianti Classico Antinori / Toscana 「アンティノリ」が造るチャーミングな味わいのサンジョベーゼ。	2,300	12,000
3. ブルゴーニュ ルージュ Bourgogne Rouge / Bourgogne ブルゴーニュの名門、ルネ・ルクレールのピノ・ノワール。ベリー系の酸味と凝縮感。	3,000	15,000
4. ルチェンテ Lucente / Toscana 天才ロバート・モンダヴィとフレスコバルディの競演。ローストビーフと合わせて。	3,800	20,000
5. シャトー ラグランジュ Chateau Lagrange / Bordeaux 美しい果実味と豊富なタンニンが織り成す芳醇かつ気品漂うスタイル。	4,300	24,000

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

PREMIUM GLASS WINE SELECTION

プレミアム グラスワインセレクション

Rose Wine

	Glass	Bottle
1. アリエ ロゼ フレスコバルディ Alie Rosé Frescobaldi / Toscana	¥2,800	¥14,000
シラー種を豊かに使った官能的なロゼワイン。あらゆる料理と合わせて		

Digestif

	Glass
1. コアントロー ノワール (50ml) Cointreau Noir	1,900
珠玉の「レミーマルタン」とのコラボリキュール。アイスクリームにかけても。	
2. ジュリア グラッパ ディ シャルドネ (50ml) Giulia Grappa Di Chardonnay	2,100
イタリアの希少蒸留酒。チョコ系やカスタード、タルトと合わせて。	

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.