

# グランドメニュー

Grand menu

## 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	2,500
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)	3,400

## 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)	¥3,000
ツナメルトマフィン Tuna Melt Muffin (Tuna Mayonnaise and English Muffin, Cheddar)	3,000
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	3,300
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)	4,000

# 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 スライスアーモンド入り焦がしバターソース Sole Meunière Brown Butter Sauce with Sliced Almonds	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	4,000
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	4,200

# 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
骨付きラムのソテー タイムバターとともに Sautéed 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”	4,200
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
国産牛の赤ワイン煮込み Beef Red Wine Stew	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

¥2,000

### 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

¥1,600

## 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	¥3,700
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	3,700
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	3,700
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
マカロニグラタン (チキン または 海老) Macaroni Gratin (Chicken or Shrimp)	3,400

## 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	¥1,500
グレープフルーツゼリー ヨーグルト添え Grapefruit Jelly Served with Plain Yogurt	1,500
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)	2,500
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)	1,900
カスタードプリン Custard Pudding	1,500
チョコレートサンデー Chocolate Sundae	1,500
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	1,800
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	¥1,500
エスプレッソ Espresso	1,500
カプチーノ Cappuccino	1,700
カフェラテ Café Latte	1,700
豆乳ラテ Soymilk Latte	1,700

## 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。	¥1,500
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。	1,500
アールグレイ ファイネスト Earl Grey Finest 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。	1,500
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。	1,500
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。	1,500
日本茶 Green Tea	1,200
抹茶ラテ Matcha Latte	1,700

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	¥1,600
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	1,600
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	1,600
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)	1,600
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)	1,600
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)	¥1,700
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)	1,600
キク科の植物である「カモミール」の花を乾燥させたハーブティー。	

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.



## NON-ALCOHOLIC DRINK

### ノンアルコールドリンク

オレンジジュース または グレープフルーツジュース Orange Juice or Grapefruit Juice	¥1,700
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)	1,200
トロピカーレ (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 (Orange Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice, Grenadine Syrup)	1,900
レモンスカッシュ 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)	1,600
コーラ (レギュラー または ゼロ) Cola (Regular or ZERO)	1,300
ジンジャエール Ginger Ale	1,300
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	1,800
キリン グリーنزフリー Kirin Green's Free	1,700

## 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)	¥2,400
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)	2,200
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)	2,400

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 ソーヴィニヨン・ブラン (ノンアルコール白ワイン) Vintense Sauvignon Blanc (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 カベルネ・ソーヴィニヨン (ノンアルコール赤ワイン) Vintense Cabernet Sauvignon (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 330 ml Perrier	¥1,200
サンペレグリーノ 750 ml S.Pellegrino	2,000

### スティルウォーター Still Water

富士ミネラルウォーター 780 ml Fuji Mineral Water	2,000
--	-------

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.

# 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		¥3,700
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 2,000	
生ビール キリン一番搾り Draft Beer / Kirin	S 1,500 M 1,800	
国産ビール (アサヒ、キリン または サッポロ) Japanese Beer (Asahi, Kirin or Sapporo)		1,700
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)		1,700
ミモザ Mimosa		4,500
ホワイト ミモザ White Mimosa		4,500
キール ロワイヤル Kir Royal		4,500
カシス オレンジ Cassis Orange		3,500
カンパリ グレープフルーツ Campari Grapefruit		3,500
ジン トニック Gin and Tonic		3,000
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		2,500
サントリー 響 ブレンダーズチョイス Suntory Hibiki Blender's Choice		4,300
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)	¥ 13,500
2. テタンジェ ブリュット レゼルブ Taittinger Brut Reserve / Champagne	18,000

## White Wine

	Bottle
1. クラウディー ベイ ソーヴィニヨン ブラン Cloudy Bay Sauvignon Blanc / Marlborough	¥ 13,000
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	13,500
3. カレラ マウント・ハーラン ヴィオニエ Calera Mr. Harlan Viognier / California	17,500

## Red Wine

	Bottle
1. タルターニ ピレニーズ エステート シラズ Taltarni Pyrenees Estate Shiraz / Victoria	¥ 14,600
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 【マグナムボトル】 Pommery Brut Okura Ageing 【Magnum Bottle】 / 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。	¥3,700	¥38,000
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。	3,800	19,000

## White Wine

	Glass	Bottle
1. オークラ 山梨 甲州 The Okura Yamanashi Koshu / Yamanashi 厳選した甲州種で造るオークラオリジナルワイン 気品あふれる味わい。	¥2,600	¥13,000
2. 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 フレッシュ感とエレガントな余韻を味わえるシャルドネ。オードブルと合わせて。	2,300	12,000
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。	2,700	14,000
4. プイイ フュメ カイユブルダン Pouilly-Fumé 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。	2,900	14,500
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	¥2,100	¥25,000
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」が造るチャームングな味わいのサンジョベーゼ。	2,300	12,000
3. オークラ 山梨 マスカット ベーリー エー The Okura Yamanashi Muscat Bailey A 果実味と樽の香りの絶妙な味わい。和テイストの料理と合わせて。	2,800	14,000
4. ブルゴーニュ ルージュ Bourgogne Rouge / Bourgogne ブルゴーニュの官能的なピノ・ノワール。ベリー系の酸味と凝縮感。	3,100	15,500
5. 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
6. 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。	4,400	24,500

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	¥2,900	¥14,500
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.