

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.

Orchid Lunch

オーキッドランチ

11:30～14:00

本日の前菜 サラダ添え
Appetizer of the Day with Salad

内容はスタッフへお問い合わせください。

Please ask the staff about the contents.

パン または ライス
Bread or Rice

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 5,300

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.

Roast Beef Dinner

ローストビーフディナー

17:30～21:30



本日の前菜 サラダ添え
Appetizer of the Day with Salad

コーンスープ、ミネストローネスープ または 冷製ポテトスープ “ヴィシソワーズ”
Cream Corn Soup, Minestrone Soup or Vichyssoise

ローストビーフ 温野菜添え
Roast Beef with Hot Vegetables

パン または ライス
Bread or Rice

パティシエによる本日のデザート
Today's Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 11,500

ローストビーフ 温野菜添え 単品 150g ¥ 6,700
A la Carte : Roast Beef with Hot Vegetables

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.

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	1,700
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
温野菜の盛り合わせときのこのソテー Assorted Hot Vegetables and Sautéed Mushrooms	3,400
小海老とマッシュルームのアヒージョ Shrimp and Mushroom Ajillo	3,000

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	¥2,300
オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	2,200
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
月替わりのポタージュ Potage of the Month	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	¥3,100
ツナと卵のサンドイッチ Tuna and Egg Sandwich	2,800
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	3,500
カイザーバーガー Kaiser Burger	4,200

SEAFOOD

魚料理

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
平目のソテー トリュフとチーズのフォンダン きのこクリームソース Sautéed Flatfish with Truffle and Cheese Fondant with Mushroom Creamy Sauce	4,500
真鯛のグリル 味噌ヴィネグレットソース 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	4,100
サーモンムニエル 焦がしバターソース Salmon Meunière with Brown Butter Sauce	3,800
かにコロッケ Crabmeat Croquettes	4,200

MEAT

肉料理

(消費税・サービス料込)

仔牛肉のカツレツ ミラノ風 Veal Cutlet, Milanese Style	¥5,400
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	4,900
ビーフストロガノフ サフランライス添え Beef Stroganoff with Saffron Rice	4,600
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”	4,500
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	4,300
岩手県産プラチナポークの豚カツ Premium “Platinum Pork” Cutlet	4,300
国産牛の赤ワイン煮込み Beef Red Wine Stew	5,600
牛フィレのステーキ テリヤキ風 Grilled Fillet of Beef with “TERIYAKI” Sauce	5,900
ライス または パン Rice or Bread	600

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
ベジタブルサンドイッチ Vegetable Sandwich	2,400
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
ベジタブルスパゲティ トマトソース Vegetable Spaghetti Tomato Sauce	3,000

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	3,500
野菜カレー Vegetables Curry and Rice	3,000
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	3,100
トマトスパゲティ ナポリ風 Spaghetti Neapolitan	3,100
シーフードクリームスパゲティ Seafood Cream Spaghetti	3,800
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	3,000
マカロニグラタン または ドリア (チキン または 海老) Macaroni Gratin or Doria (Chicken or Shrimp)	3,500

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

¥2,500

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

¥1,900

DESSERT

デザート

季節のフルーツパフェ Seasonal Fruit Parfait	¥2,500
ピーチメルバ Peach Melba	1,600
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)	2,700
ケーキ各種 Various Kinds of Pastry	Ranging from 770 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	1,600
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)	1,200
本日のシャーベット Sherbet of the Day	1,200

FRUIT

フルーツ

マスクメロン Musk Melon	¥2,200
パパイヤ Papaya	1,700
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	¥1,600
エスプレッソ Espresso	1,600
カプチーノ Cappuccino	1,800
カフェラテ Café Latte	1,800
豆乳ラテ Soymilk Latte	1,800

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。	¥1,600
ブレックファスト 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。	1,600
アールグレイ フィネスト 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。	1,600
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。	1,600
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。	1,600
日本茶 Green Tea	1,300
抹茶ラテ Matcha Latte	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.

FLAVOR TEA

フレーバーティー

ランディセライト Lundi c'est light	¥1,700
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	1,700
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	1,700
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。	
アセロラ克蘭ベリー（ノンカフェイン） Acerola Cranbery (Caffeine-free)	1,700
アセロラ、克蘭ベリーの爽やかな香りのルイボ스티ー。	
ジャルダンルージュ（ノンカフェイン） Jardin Rouge (Caffeine-free)	1,700
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스티ーをベースとしたハーブティー。	

WELLNESS TEA

ウェルネスティー

フレッシュハーブティー（ノンカフェイン） Fresh Herbal Tea (Caffeine-free)	¥1,800
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)	1,700
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	¥1,800
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)	1,300
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	1,900
オーキッドオリジナルスカッシュ（柚子 または 生姜） Original Squash (Yuzu 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 グリーンスフリー 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)	¥2,500
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（ジンジャエール、グレナデンシロップ） Shirley Temple (Ginger Ale, Grenadine Syrup)	2,200

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
ヴィンテンス プレストージュ ブランドゥ ブラン (ノンアルコールスパークリングワイン) Vintense Prestige Blanc de Blancs (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。	¥2,000	¥11,000
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。	2,000	11,000
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。	2,000	11,000

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

生ビール サントリ－ザ・プレミアム・モルツ Draft Beer / Suntory	S ¥1,700 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
ジャパニーズ ジントニック 〈六〉 Japanese Craft Gin ROKU and Tonic	3,000
ジャパニーズ モスコミュール 〈白〉 Japanese Craft Vodka HAKU Moscow Mule	3,000
季節のフルーツ シャンパーニュカクテル Seasonal Fruit Champagne Cocktail	3,900
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 and Orange	3,500
カンパリ グレープフルーツ Campari and Grapefruit	3,500
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	2,500
サントリ－響 ブレンダーズチョイス Suntory Hibiki Blender's Choice	4,300
麦焼酎（壱岐）または 芋焼酎（唐仁原） Barley Shochu (Iki) or 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)	¥ 15,000
2. テタンジェ ブリュット レゼルブ Taittinger Brut Reserve / Champagne	20,000

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	¥ 15,000
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 Mt. 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	38,000
4. ジュヴレ シャンベルタン ラ・ジブリオット Gevrey Chambertin La Gibryotte / Bourgogne	35,000
5. ダックホーン メルロー Duckhorn Merlot / California	32,000

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。	¥ 3,900	¥ 40,000
2. ローラン ペリエ ラ キュヴェ Laurent-Perrier La Cuvée / Champagne キレの良い味わいが特徴の辛口シャンパーニュ。	3,200	20,000

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。	¥ 3,000	¥ 15,000
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. サンセール アンリ ブルジョワ Sancerre Henri Bourgeois / 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。	3,000	15,000
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 Vina Errazuriz Max Reserva / 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	¥2,300	¥12,000
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。	2,500	13,000
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。	3,000	15,000
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ビノ・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。	5,000	30,000

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	¥2,900	¥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.