

# 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.

当レストランは、食物アレルギー特定原材料9品目を記載しております。

The Restaurant Lists 9 Specified Food Allergens.



小麦  
Wheat



乳成分  
Milk



卵  
Egg



そば  
Buckwheat



落花生  
Peanut



海老  
Shrimp



かに  
Crab






くるみ  
Walnut



カシューナッツ  
Cashew Nut














## 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	お問い合わせください ASK
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	1,700	 

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.
















## 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	4,600	  
真鯛のグリル 味噌ヴィネグレットソース Grilled Sea Bream with Miso Vinaigrette	4,700	
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	5,000	
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	
ヴィーガンサンドイッチ Vegan 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 ポンゴレ 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)	3,600	   

### 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

¥2,500

### 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

セットメニューの食材アレルギーにつきましてはスタッフへお申しつけください。

Please check any food allergens included in the set menu with the staff.

## DESSERT

### デザート

季節のフルーツパフェ Seasonal Fruit Parfait	¥2,800	お問い合わせください ASK
ピーチメルバ Peach Melba	1,800	 
グレープフルーツゼリー ヨーグルト添え Grapefruit Jelly Served with Plain Yogurt	1,700	
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)	2,800	  
ケーキ各種 Various Kinds of Pastry	Ranging from 770 より	お問い合わせください ASK
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	1,700	  
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	お問い合わせください ASK

## 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。	1,600	
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) 1,700

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  
ルイボスティ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 グリーンズフリー 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 (ジンジャーエール、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 サントリー 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
サントリー 響 ブレンダーズチョイス Suntory Hibiki Blender's Choice	4,400
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 シラーズ 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 パスカル ジョリヴェ Sancerre Pascal Jolivet / Loire ピュアな果実味とミネラル感の絶妙なバランスが味わえるソーヴィニヨンブラン。	3,000	15,000
5. リュリー ブラン ルイ・ラトゥール Rully Blanc Louis Latour / Bourgogne ブルゴーニュ屈指の造り手。キレとコクの融合が堪能できるリッチなシャルドネ。	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. ヴィッラ・アンティノリ ロッソ Villa Antinori Rosso / Toscana 酸とタンニンの絶妙なバランス、しっかりとした果実味ある珠玉の1本。	¥2,300	¥12,000
2. クロ・デュ・ヴァル レッド・ブレンド Clos Du Val Red Blend / California カリフォルニアの栄光を築いた名ワイナリーが造るボルドーブレンド。	2,700	14,000
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ピノ・ノワール。ベリー系の酸味と凝縮感。	3,100	15,500
5. バルバレスコ プロデューターリ・デル・バルバレスコ Barbaresco Produttori del Barbaresco / Piemonte 赤系果実やスパイシーな味わい、上品なタンニンを感じるクラシックなバルバレスコ。	4,200	25,000
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.