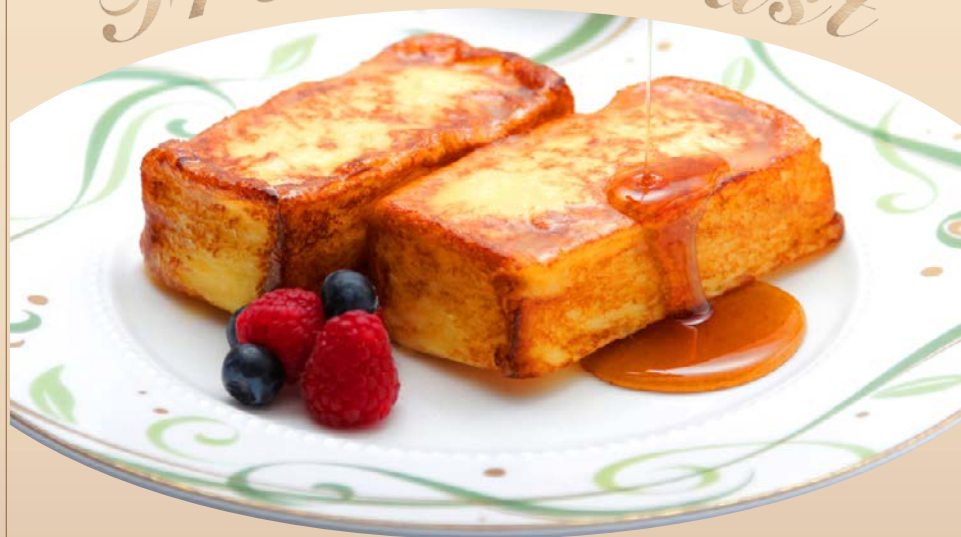


13:30~14:30の限定メニュー

フレンチトースト

ホテルオークラ東京で人気の
フレンチトーストを再現!!

French Toast



アパレイユ(卵液)はホテルオークラ東京で人気のレシピを再現しました。
素材にこだわり地元産“えびなのたまご”を使用した、
海老名オリジナルのフレンチトーストをお楽しみください。

コーヒーまたは紅茶付き **¥1,500**
(単品 ¥1,110)

オードブル付 ¥500追加

*ご注文を頂いてから焼き上げますので、ご提供までに20分程お時間を頂戴いたします。
*表示金額に別途、消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします

ワゴンデザート付きランチコース

HALFコース

¥1,980

オードブル/スープ/魚料理または肉料理/デザート/コーヒーまたは紅茶/パン

フルコース

¥2,980

オードブル/スープ/魚料理/肉料理/デザート/コーヒーまたは紅茶/パン

(月初めと中旬にメニューを変更してご提供しております)



One Harmony 会員特典
ワゴンデザート1個サービス

ご入会はお席でも承ります。ご入会当日からご利用いただけます。
[入会費・年会費無料]

HALFコースワインペアリング (2種各 60ml) ¥900 追加
 フルコースワインペアリング (3種各 60ml) ¥1,350 追加

平日ランチセット ¥1,200

スープ/メインディッシュ/パンまたはライス/コーヒーまたは紅茶

メインディッシュは上記の魚料理または肉料理からお選びください

表示金額に別途、消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします

ホテルオークラの味を楽しむコース

¥5,800

ワインペアリング (3種各60ml) ¥2,000 追加

オードブル
オークラ特製スモークサーモン

スープ
ホテルオークラ伝統のコンソメ

魚料理
シェフ特選魚料理 ホテル特製ソース

肉料理
国産牛フィレ肉のステーキ (80g)
フォアグラ添え ¥1,000 追加

デザート
パティシエ特製スイーツ

コーヒーまたは紅茶

パン

表示金額に別途、消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします



オークラ伝統料理ランチ



シャリアピンステーキ

オークラの味をしっかりと受け継いだ伝統を伝える一品。
すりおろしたたっぷりの玉ねぎに牛肉を漬け込み、
お肉を柔らかくしてからソテーをします。
じっくり炒め甘味を出した玉ねぎが入った
フンドヴォーソースをご用意。
手間ひまをかけた逸品です。

¥2,500

スープ/パンまたはライス/コーヒーまたは紅茶付き

オードブル ¥500 追加
ミニサラダ ¥300 追加

表示金額に別途、消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします

恵まれた大地で育まれた美味しい神奈川の野菜をふんだんに使いました



えびな
恵美菜ランチ

¥1,650

春野菜の Pasta / スナップエンドウのポタージュ /
海老のアヒージョ / コーヒーまたは紅茶

ビーフカレーランチ

¥1,300

スープ/コーヒーまたは紅茶付き



海老名の卵を使った
オムライスランチ

¥1,100

スープ/コーヒーまたは紅茶付き



千葉県産「美笑牛」100%
ハンバーグステーキ
ランチ 180g

¥2,200

スープ/パンまたはライス/コーヒーまたは紅茶付き

オードブル ¥500 追加

ミニサラダ ¥300 追加



相模湾・東京湾・駿河湾で水揚げされた
シェフ特選魚ランチ

¥1,950

スープ/パンまたはライス/コーヒーまたは紅茶付き

オードブル ¥500 追加

ミニサラダ ¥300 追加



お食事ご注文の方限定

ワゴンデザート

ワゴンの中より好きなものをお選びいただけます

2種 ¥350

5種 ¥700

追加 1個 ¥150

One Harmony 会員特典

ワゴンデザート 1個サービス

ご注文の際に会員証をご提示下さい

ご入会はお席でも承ります。ご入会当日からご利用いただけます。

[入会費・年会費無料]



国産牛 ステーキランチ

フィレ	120g	¥3,900
	150g	¥4,800
サーロイン	150g	¥3,600
	200g	¥4,500

スープ/パンまたはライス/コーヒーまたは紅茶付き

フォアグラ添え ¥1,000 追加
 オードブル ¥500 追加
 ミニサラダ ¥300 追加



*フィレ



*サーロイン

*上記のステーキランチに¥900追加で

国産牛 ステーキコース

オードブル/スープ/ステーキ/ワゴンデザート2種/コーヒーまたは紅茶
 ステーキはフィレ 120g、150g サーロイン 150g、200gよりお選びください

ワインペアリング (2種各 60ml) ¥1,500 追加

表示金額に別途、消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします

Dessert

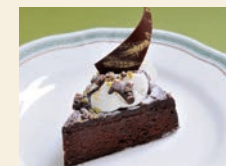
デザート

ケーキセット

¥840 (単品¥450)
 コーヒー または 紅茶付き



苺のショートケーキ



クラシックショコラ



モンブラン



フレッシュル



スフレチーズ

パンケーキセット

¥1,390 (単品¥1,000)
 コーヒー または 紅茶付き

ソースをお選びいただけます
 フランボワーズ or マンゴー or チョコレート



バニラアイスクリーム

シャーベット レモン or フランボワーズ

各 ¥400

ワゴンデザート5種セット

¥1,190

コーヒー または 紅茶付き

ワゴンにてサービスマンが取り分けます



表示金額に別途、消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします

【アルコール】

カクテル

	【お食事の方】	【通常価格】
<u>シャンパンベース</u>		
ミモザ	¥700	¥900
ベリーニ	¥700	¥1,000
キール ロワイヤル	¥700	¥1,400
<u>ワインベース</u>		
キール	¥700	¥1,000
<u>ジンベース</u>		
ジン トニック	¥700	¥780
<u>ウォッカベース</u>		
モスコ ミュール	¥700	¥860
<u>リキュールベース</u>		
ディタ グレープフルーツ	¥700	¥1,000
ファジー ネーブル	¥700	¥880
カシス ソーダ	¥700	¥780
<u>カンパリベース</u>		
カンパリ ソーダ	¥700	¥920

食前酒

ドライ シェリー	¥600	¥750
スパークリングワイン	¥600	¥860
シャンパン (グラス/ボトル)	¥1,400/¥7,200	¥1,800/¥10,000
ワイン グラス	¥600/¥1,000/¥1,400	¥800/¥1,300/¥1,800
ボトル	¥3,600/¥6,000/¥8,400	¥4,800/¥7,800/¥10,800

デザートワイン

スイート マディラ	¥600	¥840
ヴァン・ドゥー・ナチュレ	¥600	¥750

ウィスキー&ブランデー

バーボン	¥700	¥1,200
スコッチ	¥700	¥930
コニャック	¥700	¥1,100
カルヴァドス	¥700	¥1,000

※シングル価格です。

ビール&日本酒

<u>生ビール</u>		
サントリー ザ・プレミアム・モルツ	¥700	¥860
	小 ¥450	
<u>瓶ビール</u>		
サントリー ザ・プレミアム・モルツ	¥800	¥960
アサヒ スーパードライ	¥750	¥900
いづみ橋 純米吟醸 (1合)	¥700	¥860

表示金額に別途、消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします

【ノンアルコール】

ノンアルコールワイン

	【お食事の方】	【通常価格】
デュク・ドゥ・モンターニュ (スパークリング)	¥600	¥860
ヴィンテンス (赤メルロー/白シャルドネ)	¥600	¥860

プレミアムドリンク

ロイヤルブルーティー	¥1,300	¥1,500
“クイーン・オブ・ブルー” (ワインのように飲む青茶)		
プレミアムジンジャーエール (辛口)	¥600	¥800
“n.e.o”		

ノンアルコールカクテル

シンデレラ	¥880	¥880
オレンジジュース + レモンジュース + パインジュース		
シャーリーテンプル	¥500	¥820
ジンジャーエール + グレナデンシロップ		
ラブソディ	¥880	¥880
ピーチジュース + クランベリージュース + パインジュース		
ウィンズアイ	¥880	¥880
ブルーキュラソーシロップ + パッションフルーツシロップ + トニックウォーター		
グレープソーダ	¥860	¥860
健康ぶどう酢 + ソーダ		
ストロベリーソーダ	¥600	¥860
海老名産いちご酢 + ソーダ		

ノンアルコールビール

キリン ゼロイチ	¥500	¥640
----------	------	------

ソフトドリンク

ジュース (オレンジ/グレープフルーツ)	¥300	¥520
ジュース (パイン/ピーチ)	¥400	¥620
ウーロン茶	¥300	¥520
ペプシ・コーラ	¥300	¥520
ジンジャーエール	¥300	¥520
ペリエ	¥600	¥820
レモンスカッシュ	¥820	¥820
クリームソーダ	¥900	¥900
コーヒー	¥520	¥520
紅茶	¥520	¥520
カフェ・オ・レ	¥620	¥620
ココア	¥620	¥620

表示金額に別途、消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします