

～ 京都ホテルオークラ特製 お弁当を病院内で販売 ～

京都府立医科大学附属病院内 オリゾンテ お弁当 発売開始！

病院内でも美味しさにこだわったお弁当をお召し上がり頂けるようにホテルメイドのお弁当を作り販売致します。旬のもの、国産のものを中心に、ホテルのシェフが選び抜いた食材を使用。美味しいメニューが詰まったパレット型お弁当シリーズ、和・洋・中の3種です。

あたたかいホテルメイドのスープも、3種類販売致します。

外来診察のお帰りに、お見舞い来院の方々、先生や病院勤務の皆様にも、新鮮なお弁当を病院内でショッピング頂けます。

価 格：	お弁当 各1個/1,260円(税込) / 別売 スープ各1個/315円(税込) ※スープのみの販売はいたしておりません。
販売店舗：	京都府立京都医科大学附属病院 外来診療棟4F 京都ホテルオークラ レストラン「オリゾンテ」
販売時間：	お弁当・スープ販売時間 平日 10:00～/ 土日祝 11:00～/ ※売り切れ次第終了
店舗電話：	075-231-8828
販売日：	2011年10月10日～ (毎日)
予 約：	可能 ※2日前までにご連絡頂きますようお願いいたします
商品名：	京都ホテルオークラ特製「旬の食材たっぷり弁当」(あたたかいご飯・又はパン・バター付き) ■お弁当3種 ・自信の和食弁当 ・彩り洋食弁当 ・本格中国料理弁当 ■スープ3種 ・ミネストロンスープ ・コーンスープ ・パンプキンスープ

< お弁当 例 >



①自信の和食弁当(京都のおばんざいを中心に)

汲み上げ湯葉、鰯(にしん) 茄子、蕪の焼き合わせ、秋刀魚のつみれ、蟹の酢の物、焼き物(味噌幽庵焼き)、出し巻き玉子、じゃこ万願寺、煮物(椎茸、鶏肉、など)

②彩り洋食弁当(総料理長監修、京都ホテルの味わい)

スモークサーモンと海老、海老のスパイシー、生ハムレタス、ハンバーグデミグラスソース、チキンディアブル、グリーンピースコロケと小海老のフリット、茄子・ズッキーニ・パプリカのボイル、漬物ピラフ

③本格中国料理弁当(「桃李」の人気メニューが集結！)

海老マヨ、鮮魚のチリソース、牛肉とピーマン細切り炒め、中国風牛肉ステーキ、酢豚、たこの旨煮、エリンギ黒胡椒風味、高菜

■和食弁当・中国弁当は別添えあたたかいご飯付き、彩り洋食弁当はパン・バター付き

< スープ >

- ①ミネストロンスープ(野菜・豆・パスタがたっぷりの具だくさんスープ)
- ②コーンスープ(なめらかでとってもクリーミー)
- ③パンプキンスープ(かぼちゃの甘味がまるやか)

※リリースの内容は発表現在のものです。諸般の事情により変更される場合がございます。

本件に関するお問い合わせは

京都ホテルオークラ 総支配人室 営業企画課 広報担当 坂田

京都市中京区河原町御池 TEL 075-254-2524(直通)

e-mail sakata@kyotohotel.co.jp

<http://www.kyotohotel.co.jp/>