

～目覚め一杯～ Choice of Juice

フレッシュオレンジ/フレッシュグレープフルーツジュース/
オリジナルミックスジュース

～シェフからの贈りもの～ Assorted Appetizers

サーモンとカリフラワーのミルフィーユ
天使の海老のミキユイと自家製イチゴピネガーのカクテル添え

パテ ドカンパーニュ

本日のチーズをのせたブルスケッタ

合鴨のロースト 白味噌ソース
京都府産季節野菜の取り合わせ

～牧場の出会い～ Honey and Yogurt

丹後ジャージー牧場 平林乳業「ジャージーヨーグルト」と
京都府産はちみつ「京百花」

～果実の息吹～ Seasonal Salad

「水尾の柚子」と京都府産かぶらのサラダ

～こころ温まる一杯～ Seasonal Soup

京都府産「金時にんじん」のポタージュ

～生命の輝き～ Main Dish

「京都美山 戸川養鶏場 平飼い玉子」のポーチドエッグと
京都府産ハムのステーキ ソースベリゲー

～甘美なひとときを～ Dessert

オークラ伝統のフレンチトースト または とろとろ生プリン
季節のフルーツ添え

～薫る、笑顔～ Bread of the Day

本日のこだわり自家製パン
トースト/季節のフルーツデニッシュ/漬物パン

～覚醒と余韻～ Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

ホテルオークラ京都 総料理長 善養寺 明



丹後ジャージー牧場

平林乳業「ジャージーヨーグルト」

「ジャージーヨーグルト」は、丹後の豊かな自然の環境が育んだ
ジャージー牛の搾りたての牛乳を美味しさそのままに仕上げています。

京都産 100% 上賀茂の自然が育むはちみつ

HONEY.Kの「京百花」

「京百花」は自然豊かな京都賀茂川の上流で採れる
100%京都産の香り高く、濃厚な甘みが特徴的なはちみつ。
非加熱・非加糖の純粋な百花蜜。百花とはたくさんの花を
意味し、様々な花から採れる蜜は季節や気候、土地ごとに
味わいや香りが異なるのも特徴の一つです。

柚子栽培の発祥の地「水尾」

傾斜畑でひとつ一つ手摘みされる高級「柚子」

京都嵯峨の奥、愛宕山に抱かれる水尾の里の柚子は
千年以上も昔から水尾の山の傾斜畑で生産されています。
日本の柚子栽培の発祥の地ともいわれる「水尾の柚子」は
自然に任せた栽培で、香り高く冬に欠かせない高級果実です。

やわらかい肉質と甘み 冬が旬のブランド京野菜

京都府産「金時にんじん」

冬場が旬で甘味が増す、真っ赤な色が特徴の「金時にんじん」。
やわらかな肉質はスープにすると、滑らかな舌触りと上品な甘さを引き立てます。
温かいポタージュはパンを浸しても美味しくお召上がりいただけます。

豊かな自然環境の中、愛情たっぷりに育つ

“ゴトウ赤玉鶏 もみじ”が生む命の輝き

京都府南丹市美山町は日本古来の風景が残る「かやぶきの里」として
知られています。自然豊かな美山の地下水と安全安心の餌でのびのびと育てられる
戸川養鶏場のにわたりの産む卵はキラリと輝く美味しさ詰まった逸品です。

※献立は一例です。旬の食材を使用しておりますので料理内容は変更させていただく場合がございます。