

Menu “Prestige”

～至福のひとつとき～ 5/2(金)～5/6(火・休)

アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouche

つぶ貝と初夏野菜のマリネ
セロリの葉のヴィネグレット

Boulot et légumes de début d’été marinés,
vinaigrette de feuille de céleri

鰻と新ゴボウ、フキのソテー
十六雑穀米の焼きリゾット 山椒の香り
Anguille et bardane nouvelle et pétasite sautés,
Risotto et seize grains rôti au sanshō

舌平目とオマール海老のムースのパイ包み焼き
ソース・ヴェルモットとソース・アメリカーナ
Sole et mousse de homard en croûte,
sauce vermonth et d’americaine

七谷鴨 ソース・ルアネーズ
Canard de Nanatani, sauce Rouennaise

おすすめフロマージュ
Fromages affiné sélectionnés

ホテルオークラ京都シェフパティシエからのデザート
2025 初夏
Assiette de dessert de mois du mai 2025 par notre chef pâtissier
Hôtel Okura Kyoto

食後のお飲み物と小菓子
Café et mignardises

¥ 26,000

※各種メニュー、食材入荷の都合により内容を変更する場合がございます。

Menu “Prestige”

～至福のひとつとき～ 5/9(金)～5/31(土)

アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouche

丹後とり貝と初夏野菜のマリネ

セロリの葉のヴィネグレット

Tangotorigai et légumes de début d’été marinés,
vinaigrette de feuille de céleri

鰻と新ゴボウ、フキのソテー

十六雑穀米の焼きリゾット 山椒の香り

Anguille et bardane nouvelle et pétasite sautés,
Risotto et seize grains rôti au sanshō

舌平目とオマール海老のムースのパイ包み焼き

ソース・ヴェルモットとソース・アメリケーヌ

Sole et mousse de homard en croûte,
sauce vermonth et d’américaine

七谷鴨 ソース・ルアネーズ

Canard de Nanatani, sauce Rouennaise

おすすめフロマージュ

Fromages affiné sélectionnés

ホテルオークラ京都シェフパティシエからのデザート

2025 初夏

Assiette de dessert de mois du mai 2025 par notre chef pâtissier
Hôtel Okura Kyoto

食後のお飲み物と小菓子

Café et mignardises

¥ 26,000

※各種メニュー、食材入荷の都合により内容を変更する場合がございます。