

Menu “Dégustation”

～初夏のおすすめテイastingコース～

アミューズ=ブーシュ

Amuse-bouche

焼き茄子と烏賊のマリネ

生姜と紫蘇の香り

Aubergine et calmar marinés aux gingembre et shiso

ヴィシソワーズとコンソメゼリー

“ソワール・ド・パリ”

Vichyssoise en consommé froid

” Soir de Paris”

本日おすすめの魚料理

Poisson du jour

和牛ロース肉の網焼き 季節の野菜添え

Entecôte grillée aux légumes de saison

または ou

和牛フィレ肉の網焼き 季節の野菜添え

Filet de bœuf grillé aux légumes de saison

+¥4,000

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-juin 2025 par notre chef pâtissier

Hôtel Okura Kyoto

食後のお飲み物と小菓子

Café et mignardises

¥13,000

※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