

Menu Anniversaire “A”

～記念日 プラン A 7月・8月～

乾杯用グラスシャンパーニュ または ノンアルコールスパークリングワイン

アミューズ=ブーシュ

Amuse-bouche

メバチマグロ中トロと賀茂なす

賀茂トマトたっぷりソース・ヴィエルジュ

Ventreche de Thon grillé et aubergine ronde, sauce vierge

トウモロコシの冷製スープとコンソメゼリー

“夏の夕暮れ”

Crème de ma en consommé froid

“Soir d’été”

アオリイカのムースをファルスしたスズキのオープン焼き

万願寺とうがらしのクーリ・ソース

Bar farci de calmar au feu,

coulis de piment doux de Mangannji

和牛ロース肉の網焼き

季節の野菜添え

Entrecôte grillée aux légumes de saison

おすすめフロマージュ

Fromages affinés 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 夏

Assiette de dessert de été 2025 par notre chef pâtissier

Hôtel Okura Kyoto

食後のお飲み物と小菓子

Café et mignardises

¥17,000

※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 Anniversaire “B”

～記念日 プラン B 8月～

<特典> 季節の花一輪

乾杯用グラスシャンパーニュ または ノンアルコールスパークリングワイン

甘いトマトのソルベとキャビア

Sorbet à la tomate douce au caviar

鮪とカラスミ

カペッリーニ添え

Thon au boutargue

トウモロコシのヴルテとフォアグラ

Veloûte de maïs et foie gras

鮑とポルチーニのパイ包み焼き

トリュフソース

Ormeau et porcini

和牛フィレ肉の網焼き

たっぷり夏野菜のミジョテ 山葵の香り

Filet de bœuf grille au wasabi et légumes d’été mijotées

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 夏

Assiette de dessert de été 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。