

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

メバチマグロと茄子

賀茂トマトたっぷりソース・ヴィエルジュ

Thon grillé et aubergine, 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

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 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

¥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