

Menu “Pittoresque”

～夏のマリアージュ～

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

トウモロコシのロワイヤル

鮑とポルチーニ

新生姜風味の鮑のコンソメ

Royale de maïs aux ormeau et porcini
en consommé d'ormeau au gingembre nouveau

アオリイカのムースをファルスした鱧のオープン焼き
万願寺とうがらしのクーリ・ソース

Hamo farci de calmar au feu,
coulis de piment doux de Mangannji

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

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

¥21,000

※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。