

Menu “Saveur de l’été”

～夏のサヴァール～

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

¥16,000

※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。