

Menu Anniversaire “A”

～記念日 プラン A～

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～

<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

滋賀県産鮎

Ayu

鮪とキャビア

Thon et caviar

鮑とポルチャーニ

Ormeau et porcini

鱧とアオリイカ

Hamo et calmar

オマール海老と…

Homard

和牛フィレ肉とトリュフ

Filet de bœuf à la truffe

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。