

アラカルト

A La Carte

À La Carte

前菜とスープ

Appetizer and Soup

Entrée et Soupe

旬の食材を使用した本日おすすめのオードブル

¥5,000～

Today's Seasonal Appetizer

Entrée du jour à la saison

フレッシュキャビア “本日の料理スタイルで”

10g ¥8,000

Fresh Caviar

20g ¥16,000

Caviar façon du chef

近江牛と京赤地どりのコンソメ “幸福の一杯”

¥3,000

Double Consomme Soup

Consommé double une tasse de bonheur

本日のポタージュスープ

¥2,500

Today's Potage Soup

Potage velouté du jour

魚介料理

Seafood

Poisson et Crustacé

本日おすすめの魚料理

¥7,000～

Today's Fish Dish

Poisson du jour

オマール海老 “本日の料理スタイルで”

¥12,000

Today's Lobster Dish

Homard façon du chef

肉料理

Meatdish

Viandes

和牛フィレ肉の網焼き 季節の野菜添え	¥14,000
Wagyu Tenderloin with Seasonal Vegetables	
Filet de bœuf grillé aux légumes de saison	
和牛ロース肉の網焼き 季節の野菜添え	¥10,000
Japanese Beef Sirloin Steak with Seasonal Vegetables	
Entrecôte grillée aux légumes de saison	
本日おすすめの肉料理	¥10,000～
Today's Meat Dish	
Viande du jour	
和牛フィレ肉とフォアグラ“ロッシーニ風”	¥15,000
Wagyu Tenderloin and Foie Gras Rossini Style	
Filet de bœuf et foie gras 《façon du Rossini》	

食後のお楽しみ

Cheeze and Dessert

Fromages et Dessert

おすすめフロマージュ各種	¥3,000
Assorted Cheese	
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	¥3,000
Seasonal Dessert of Hotel Okura Kyoto Style 2025	
Assiette de dessert d' 2025 par notre chef pâtissier 《Hôtel Okura Kyoto》	
食後の香りと小菓子	¥1,500
Coffee and Sweets	
Café et mignardises	