

2025年 五山送り火の日

## MENU DÎNER

～ディナーの幕開けに～

テリーヌ・フォアグラ クラシック

ブリオッシュ添え

～Prélude de dîner～

Terrine de foie d'oie classic à la brioche

本鮪、鯛、帆立貝 鮑タルタル仕立て

キャビア添え

Tartare aux thon et dorade, St-jacques, ormeau au caviar

トリュフのリゾット

Risotto aux truffes

オマール海老 ソース・アメリケーヌ

Homard vivant cuisine à 62 degré, sauce à l'américaine

近江牛 サーロインとフィレ肉食べ比べ

赤ワインソースとグレイビーソース、松茸と山葵添え

Filet de bœuf et entrecôte d'Ōmi, deux sauces,

Matsutake et Wasabi

食べ頃フロマージュ

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 d'été 2025 par notre chef pâtissier d'Hôtel Okura Kyoto

食後のお飲み物と小菓子

Café et mignardises

**¥38,000**

※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。