

DÎNER D'ÉPICURE

Auguste Escoffier

～オーギュスト・エスコフィエ～
「エピキュロスの晩餐会」

キャビアとそば粉のブリニ

Amuse-bouche

シーフードのオードブル・ヴァリエ
(サーモン・帆立貝・オマール海老)

Hors d'œuvres variés de fruits de mer :
Saumon, St-jacque, homard

ペルドローと季節の茸、栗のカヌロン

Cannelons aux perdreau et châtaignes, champignons

舌平目のボンファム風

Sole Bonne-femme

ブルターニュ産仔牛フィレ肉とフォアグラのペリゴール風

Filet de veau Périgourdine

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 秋

Assiette de dessert d'automne 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。