

Menu “Dégustation”

～イタリア×京都～

アミューズ=ブーシュ

Amuse-bouche

サンマのマリネ 秋の味覚添え
バーニャ・フレッタのテイストで

Sanma mariné au citron et garniture d'automne
à la Bagna freida

茸のポタージュ カプチーノ仕立て
セルフィーユの香り

Bouillon de champignons au cerfeuil
comme un “Cappuccino”

色々な木の実を纏った虹鱈のオープン焼き
マスカット添え ソース・ヴェルジュ

Truite arc-en-ciel en croûte de noix, sauce verjus

イタリア産仔牛フィレ肉のパンチェッタ巻きロースト
南瓜のグラタン添え

Filet de veau au lard salé rôti au gratin de potiron

または ou

和牛フィレ肉の網焼き 季節の野菜添え

Filet de bœuf grillé aux légumes de saison

+¥4,000

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

¥13,000

※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