

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
セルフイーユの香り

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

和牛ロース肉の網焼き 季節の野菜添え

Entecôte grillée aux légumes de saison

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。