

# Menu “Éclatant”

～華やかな秋のランチコース～

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・フレッダのテイストで

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

または ou

ジビエのパテ、生ハム、無花果、  
秋の味覚サラダ

Salade d'automne en pâté de gibier et jambon cru, figue

色々な木の実を纏った虹鱒のオーブン焼き  
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

仔牛のブランケットと茸のヴォロヴァン

Vol-au-vent aux blanquette de veau et champignons

または ou

和牛ロース肉の網焼き 季節の野菜添え

Entecôte grillée aux légumes de saison

**+¥3,000**

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

**¥8,000**

※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