

Menu Anniversaire “A”

～記念日 プラン A～

乾杯用グラスシャンパーニュ または ノンアルコールスパークリングワイン

アミューズ=ブーシュ
Amuse-bouche

秋の味覚オードブル
ストラッチャテッラチーズ添え
Salade d'automne et Stracciatella

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

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

¥17,000

※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。

Menu Anniversaire “B”

～ 記念日 プラン B 9月 ～

<特典> 季節の花一輪

乾杯用グラスシャンパーニュ または ノンアルコールスパークリングワイン

アミューズ=ブーシュ

Amuse-bouche

福井サーモンタルタル

柿、ケッパー、イクラ、キャビア

Tartare de saumon au caviar,

Ikura,kaki,câpre

鱧と鮑、松茸のココット

Hamo et ormeau,matsutake en cocotte

オマール海老のミネストローヌ

Homard à la minestorone

和牛フィレ肉の網焼き

プラリネ風味の赤ワインソース 松茸、スダチ

Filet de bœuf grillé,sauce vin rouge à la plarine,

Matsutake au sudachi

おすすめフロマージュ

Fromages affiné 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。

Menu Anniversaire “B”

～ 記念日 プラン B 10 月 ～

<特典> 季節の花一輪

乾杯用グラスシャンパーニュ または ノンアルコールスパークリングワイン

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 varies 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。