

Menu “Pittoresque”

～イタリア×京都～

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

鮑とポルチーニ、国産茸のリゾット

Ormeau et porcini poêlés et risotto aux champignons japonais

オマール海老のミネストローヌ

Homard à la minestorone

イタリア産仔牛ロース肉のロティ

フォレスティエール風

Côte de veau rôti à la forestière

または

和牛フィレ肉とフォアグラ

“ロッシーニ風”

Filet de bœuf et foie gras 《façon de Rossini》

+¥4,000

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

¥21,000

※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。