

Menu “Saveur d’automne”

～秋のサヴァール～

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鱒のオープン焼き

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

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

¥16,000

※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。