

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

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

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。