

Menu Anniversaire

～ 記念日ランチ ～

<特典> 季節の花一輪

乾杯用ドリンク

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鱈のオーブン焼き
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

¥10,000

※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 “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

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 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。

Menu Anniversaire “C”

～ 記念日 プラン C ～

ソムリエが厳選したワイン 5 種付き (1 杯 100ml)
シャンパーニュ・白ワイン・赤ワイン、お好みと料理に合わせてご用意いたします

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

¥32,000

※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。