

# Menu “Dégustation”

～晩秋のおすすめテイastingコース～

アミューズ=ブーシュ

Amuse-bouche

シーフードのテリーヌ

オーロラソース

Terrine de fruits de mer, sauce aurore

スペイン産マロンのポタージュ・ヴルーテ  
アルマック風味のカプチーノ仕立て 珈琲の香り

Velouté de châtaigne

comme un cappuccino à l’armagnac et café

本日おすすめの魚料理

Poisson du jour

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 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 晩秋

Assiette de dessert de fin d’automne 2025 par notre chef pâtissier

Hôtel Okura Kyoto

食後のお飲み物と小菓子

Café et mignardises

**¥13,000**

※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