

Menu “Pittoresque”

～晩秋のマリアージュ～

アミューズ=ブーシュ

Amuse-bouche

海老と帆立貝、烏賊 旬野菜

冷製ア・ラ・ナージュ仕立て

Crevette et coquille Saint-jacques, calmar et légumes de saison à la nage froide

蟹のラヴィオリ

ココナッツとエピスの香り

Ravioli de crabe aux coco et épices

本日おすすめの魚 デュグレレ風

Poisson du jour à la Dugléré

和牛フィレ肉の網焼き 季節の野菜添え

Côte de veau rôtie 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 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

¥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。