

Menu “Saveur de fin d’automne”

～晩秋のサヴァール～

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-jacque, calmar et légumes de saison à la nage froide

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 デュグレレ風

Poisson du jour à la Dugléré

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 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

¥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。