

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

シーフードのテリーヌ

オーロラソース

Terrine de fruits de mer, sauce aurore

または ou

ピトレスク特製シャリュキュトリ

Charcuterie à la maison

本日おすすめの魚料理

Poisson du jour

本日おすすめの肉料理

Viande du jour

または ou

和牛ロース肉の網焼き 季節の野菜添え

Entecôte grillée aux légumes de saison

+¥3,000

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

¥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～

乾杯用ドリンク

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

¥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 11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

エスカルゴのブルゴーニュ風

Amuse-bouche

シーフードのテリーヌ キャビア添え

オーロラソース

Terrine de fruits de mer au caviar,sauce aurore

近江牛と京赤地どりのダブルコンソメ” 幸福の一杯”

Consommé double“une tasse de bonheur”

ぐじ（甘鯛）のエカイユ仕立て ポテトのクリスティアン

ソース・ヴェルモット オレンジ風味

Amadaï en écailles de pommes de terre croustillantes,
sauce vermouth à l’orange et romarin

和牛フィレ肉のウェリントン風

トリュフ香るソースとともに

Feuilleté de filet de bœuf au foie gras“Wellington”à la sauce Périgueux

おすすめフロマージュ

Fromages affiné 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 d’automne-hiver 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 “B”

～ 記念日 プラン B 12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

キャビアのパニプリ

Amuse-bouche

ズワイ蟹のジュレ

カリフラワームース

アボカド、グラニースミス

Gelée de crabe en mousse de chou-fleur,

Avocat, pomme granny smith

京都ジビエ 堀川ごぼう

Gibier de Kyoto et bardane d’Horikawa

ぐじ（甘鯛）のパリパリポワレ

グジの旨味のエッセンス 柚子の香り

Amadaï écailles poêlé et jus de bouillabasse clair aux parfum de yuzu

和牛フィレ肉のグリエ

発酵京丹波黒豆と黒ニンニクのピューレ

豆腐のフムス ゴマ風味

柚子胡椒風味のジュ

Filet de bœuf grillé et son jus au poivre-yuzu

Purée de fermentation de soja noir de Kyo-tamba et ail noir

Houmous de To-fu au sésame

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 冬

Assiette de dessert d’hiver 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

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

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 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 晩秋

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

Hôtel Okura Kyoto

食後の飲み物と小菓子

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。