

# Menu “Dégustation”

～冬のおすすめティスティングコース～

アミューズ=ブーシュ

Amuse-bouche

シーフードのジュレ

カリフラワームース

アボカド、グラニースミス

Gelée de fruits de mer en mousse de chou-fleur,  
Avocat, pomme granny smith

スペイン産マロンのポタージュ・ヴルーテ

アルマヤック風味のカプチーノ仕立て 咖啡の香り

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 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

¥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