

Menu Anniversaire

～記念日 ランチ～

乾杯用ドリンク
＜特典＞ 季節の花一輪

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
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 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

2名様 ¥20,000

※1名様追加 ¥10,000 で承ります。

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 冬

Assiette de dessert d’hiver 2025 par notre chef pâtissier

Hôtel Okura Kyoto

食後の飲み物と小菓子

Café et mignardises

2名様 ¥34,000

※1名様追加 ¥17,000 で承ります。

Menu Anniversaire “B”

～ 記念日 プラン B ～

<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

ぐじの旨味のエッセンス 柚子の香り

Amadaï écailes 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

2名様 ¥52,000

※1名様追加 ¥26,000 で承ります。

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 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

2 名様 ¥64,000

※1 名様追加 ¥32,000 で承ります。