

Menu " La neige"

～ムニュ ラ ネージュ～

アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouche

スモークサーモンと季節野菜
ポテトのパンケーキ いくら添え

Saumon fumé et légumes de saison,
Crêpe bonus au Ikura

白身魚のクネル バターライス添え

Quenelle de poisson, sauce crustacés
riz au beurre

鹿とビーフのパイ包み焼き

ソース・ポワヴラード

Tourte de gibier, sauce poivrade

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

Christmas 2025

Assiette de dessert d' de Noël 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 " L'étoile "

～ムニュ レ トワール～

アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouche

スモークサーモンと季節野菜
ポテトのパンケーキ いくら添え

Saumon fumé et légumes de saison,
crêpe bonus au Ikura

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

金目鯛のポワレ

ソース・ヴェルモット オレンジ風味
Kinmedai poêlé, sauce vermonth à l'orange

和牛ロース肉の網焼き グレイビーソース
ポテトの付け合わせとクレソン添え

Entrecôte grillée et son jus, garnie de pommes de terre et cresson

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

Christmas 2025

Assiette de dessert d' de Noël 2025 par notre chef pâtissier
Hôtel Okura Kyoto

食後のお飲み物と小菓子

Café et mignardises

¥ 15,000

※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 " La félicité"

～ムニュ ラ フィリシテ～

～クリスマスディナーの始まりに～

聖夜にピトレスクからの贈り物

～Prélude de réveillon de Noël～

Amuse-bouche

帆立貝とポロネギ トリュフのヴィネグレット

St-jagues et poireau à la vinaigrette aux truffes

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”

金目鯛のポワレ

ソース・ヴェルモット オレンジ風味

Kinmedai poêlé,sauce vermonth à l'orange

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

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

Christmas 2025

Assiette de dessert d' de Noël 2025 par notre chef pâtissier

Hôtel Okura Kyoto

食後のお飲み物と小菓子

Café et mignardises

¥ 20,000

※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 de Noël

～ムニユ ド ノエル～

～クリスマスディナーの始まりに～

聖夜にピトレスクからの贈り物

～Prélude de réveillon de Noël～

Amuse-bouche

ズワイ蟹とリンゴ、蕪のコルネ

柚子の香り

Crabe et navet à la pomme en cornet au yuzu

鮑のロワイヤル ムカゴ、ユリネ

Consommé d'ormeau à la royale, mucago, racine de lys

オマール海老のショーソン

Chausson de homard

黒毛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 du " Rossini "

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

Christmas 2025

Assiette de dessert d' de Noël 2025 par notre chef pâtissier

Hôtel Okura Kyoto

食後のお飲み物と小菓子

Café et mignardises

¥ 30,000

※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。