

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

寒ブリと冬の根菜のタルタル
柚子香るジュレ 葉野菜のピューレ
Tartare de sérieole et racines en gelée au yuzu et purée de verte
または ou
ルージエ・フォアグラと京地どりのバロティースヌ
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
2026 冬

Assiette de dessert d'hiver 2026 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

寒ブリと冬の根菜のタルタル

柚子香るジュレ 葉野菜のピューレ

Tartare de sériole et racines en gelée au yuzu et purée de verte

ルージュ・フォアグラのポッシュ=ソテー

カリフラワーのロワイヤル

Royale de chou-fleur, foie gras poché – sauté

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

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

2026 冬

Assiette de dessert d’hiver 2026 par notre chef pâtissier

Hôtel Okura Kyoto

食後のお飲み物と小菓子

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

ルージエ・フォアグラのテリーヌ
リンゴのジュレとチャツネ カカオの香り
Terrine de foie gras et pommes

蟹、ブリ、甘海老、冬の根菜
柚子香るジュレ 葉野菜のピューレ キャビア添え
Tartare de crabe et sériole, amaëbi, racines en gelée de yuzu
et purée de verte au caviar

ルージエ・フォアグラのポッシュェ＝ソテー
フカヒレと鮑のブイヨン
Escalope de foie gras pochée – sauté
en Aileron de requin et ormeau

クエのデュグレレ風
Mérou à la Duglère

和牛フィレ肉 ソース・アピシウス
キャロットグラッセとピューレ 昆布オイル
Flet de bœuf aux carottes, sauce apicius

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
2026 冬

Assiette de dessert d’hiver 2026 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

ルージエ・フォアグラのテリーヌ
リンゴのジュレとチャツネ カカオの香り
Terrine de foie gras et pommes

ルージエ・フォアグラのポッシュェ=ソテー
カリフラワーのロワイヤル
Royale de chou-fleur, foie gras poché – sauté

クールブイヨンで優しく火を入れたオマール海老
柚子バターソース
Demi homard court-bouillonné, sauce beurre blanc au yuzu

七谷鴨ロティ ソース・アピシウス
キャロットグラッセとピュレ 昆布オイル
Canard rôti aux carottes, sauce apicius

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
2026 冬
Assiette de dessert d’hiver 2026 par notre chef pâtissier
Hôtel Okura Kyoto

食後のお飲み物と小菓子
Café et mignardises

2 名様 ¥68,000

※1 名様追加 ¥34,000 で承ります。