

“Nouvel an 2026”

Menu dîner A

～ 特別ディナー A ～

アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouche

オマール海老とズワイ蟹 季節の根菜 クープ仕立て
柚子と京都彼岸山天然はちみつ “そよご” のヴィネグレット
Salade de homard et crabe, racines, vinaigrette aigre-doux en coupe

フォアグラのロワイヤル

京赤地どりのコンソメ

Consommé double “une tasse de bonheur”

甘鯛のパリパリポワレ

エンドウ豆のミジョテ 柚子の香り

Amadaï écaillés poêlé et mijotés de légumineuses au yuzu

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 2026

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 Friandises

¥25,000

※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。

“Nouvel an 2026”

Menu dîner B

～ 特別ディナー B ～

アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouche

オマール海老とズワイ蟹 季節の根菜 クープ仕立て
柚子と京都彼岸山天然はちみつ “そよご” のヴィネグレット

Salade de homard et crabe, racines, vinaigrette aigre-doux en coupe

フカヒレ、鮑、ポルチーニのココット

Aileron de requin et ormeau, porcini en cocotte

クエのデュグレレ風

Mérou à la Duglère

近江牛フィレ肉の網焼き 季節の野菜添え

Filet de bœuf d'Ōmi 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 2026

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 Friandises

¥33,000

※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。