

“Nouvel an 2026”

Menu

～ お正月特別ランチ ～

アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouche

スモークサーモン イクラ

アブラナ科の野菜 葉野菜ピューレ

Saumon fumé et œuf de saumon, brassica, purée de verte

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

エンドウ豆のミジョテ 柚子の香り

Kinmedai poêlé et mijotés de légumineuses au yuzu

和牛ロース肉の網焼き 季節の野菜添え

Entrecôte 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

+¥2,000

または ou

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

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

¥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。