

Menu ROUGIÉ

～ルージエ美食祭 2026～ディナー

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-bouilloné,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

¥21,000

※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。