

Menu“Prestige”

～ 至福のひとつとき ～

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
Mérrou 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

¥ 26,000

※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。