

Menu“Prestige”

～ 至福のひととき ～

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 葉野菜のピュレ キャビア添え
Tartare de crabe et sériole,amaébi ,racines en gelée de yuzu
et purée de verte au caviar

ルージエ・フォアグラのポッシェ=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 orveau

クエのデュグレレ風
Mérou à la Duglére

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。