

Menu “Saveur d’hiver”

～冬のサヴァール～

アミューズ=ブーシュ

Amuse-bouche

寒ブリと冬の根菜のタルタル

柚子香るジュレ 葉野菜のピューレ

Tartare de sériole et racines en gelée au yuzu et purée de verte

ルージュ・フォアグラのポッシュェ=ソテー

カリフラワーのロワイヤル

Royale de chou-fleur, foie gras poché – sauté

本日おすすめの魚料理

Poisson du jour

和牛ロース肉の網焼き 季節の野菜添え

Entecôte grillée aux légumes de saison

または

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

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 2025 par notre chef pâtissier

Hôtel Okura Kyoto

食後のお飲み物と小菓子

Café et mignardises

¥16,000

※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。