

# Menu “Dégustation”

～夏のおすすめテイastingコース～

アミューズ=ブーシュ

Amuse-bouche

柴山漁港で水揚げされた甘海老と夏野菜のタブレ  
ミント風味

Taboulé aux amaëbi et légumes d'été à la menth

トウモロコシの冷たいヴルーテに  
コンソメゼリーを浮かべて  
“ソワール・ド・エテ”

Veloute de maïs en consommé froid

” Soir d'été”

スズキのオープン焼き

トマトとフレッシュハーブのソース

Bar cuire au feu,sauce marinière aux tomates et fines herbes

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 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

**+¥3,800**

ホテルオークラ京都シェフパティシエからのデザート  
2024 夏

Assiette de dessert d' été 2024 par notre chef pâtissier

Hôtel Okura Kyoto

食後のお飲み物と小菓子

Café et mignardises

**¥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。。