

# Menu “Éclatant”

～華やかな夏のランチコース～

アミューズ=ブーシュ

Amuse-bouche

鰻のスマークと夏野菜  
ディル風味のジュレ添え

Anguille fumée et légumes de été en gelée à l’aneth

または ou

ピトレスク特製シャリュキュトリ

Charcuterie à la maison

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

本日おすすめの肉料理

Viande du jour

または ou

和牛ロース肉の網焼き 季節の野菜添え

Entecôte grillée aux légumes de saison

**+¥2,000**

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

**¥8,000**

※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。