

Menu “Pittoresque”

～夏のマリアージュ～

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

オマール海老のジュレ
万願寺とうがらしのピュレ
メロンのソルベ

Gelée de homard en purée de piments doux en sorbet au melon

鱧と賀茂なす

Hamo poêlé et aubergine ronde, sauce aromatique

鮑とポルチーニのグラチネ

Ormeau et porcini gratinés

または ou

和牛フィレ肉のグリエ

ナッツとスパイス風味のジュ

シードル酢と蜂蜜、マスタード風味の夏野菜のさっぱりマリネ

Filet de bœuf grillé et légumes d’été marinées

aux vinaigre de cidre et miel, moutarde, jus aux épices” Dukkah”

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
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

¥21,000

※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。