

Menu“Saveur d’été”

～夏のサヴェール～

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

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

¥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。