

Menu “Pittoresque”

～秋のマリアージュ～

アミューズ=ブーシュ

Amuse-bouche

旬のシーフードと秋の味覚オードヴル

Salade de fruits de mer en automne

松茸コンソメ 銀杏添え

Consommé au Matsutake au ginkgo

オマール海老と茸

優しく火を入れたテールとムース

茸のピューレとふわふわアメリカーナソース

Queue de homard cuit doucement et mousse

sur la purée de champignons,écume de sauce américaine

和牛フィレ肉の網焼き

ソース・シャスーズ

Filet de bœuf grillé aux légumes d’automne,

sauce chasseuses

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 秋

Assiette de dessert d’automne 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。