

Menu “Prestige”

～至福のひとつとき～

アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouche

ホタテ貝、鮑、ポルチーニのマリネ
マッシュルームのサラダ

St-jaque et ormeau, porcini marinés,
Salade de champignon Paris

松茸と鱧のココット

Hamo et matsutake en cocotte

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

和牛フィレ肉とフォアグラ

“ロッシェニ風”

Filet de bœuf et foie gras 《façon de Rossini》

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

¥ 26,000

※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。