

# Menu “Dégustation”

～晩秋のおすすめテイastingコース～

アミューズ=ブーシュ

Amuse-bouche

三重県産鱈のマリネ  
ハレノヒトマトのピサラディエールとエスプーマ  
マイヤーレモン風味

Tazard mariné au confit de citron Meyer en esupuma de tomate douce,  
pissaladière au confit de tomate

伊賀牛と熊野地鶏のダブルコンソメ

Consommé double

本日お薦めの魚料理

Poisson du jour

和牛ロース肉の網焼き

季節の野菜添え

Entecôte grillée aux légumes de saison

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 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

**¥13,000**

※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。