

# Menu “Éclatant”

～華やかな晩秋のランチコース～

アミューズ=ブーシュ

Amuse-bouche

三重県産鯖のマリネ  
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

または ou

熊野地鶏のバロティース  
マイヤーレモン風味 ジュレ添え

Ballontine de poulet au confit de citron Meyer en gelée

本日お薦めの魚料理

Poisson du jour

本日おすすめの肉料理

Viande du jour

または ou

和牛ロース肉の網焼き  
季節の野菜添え

Entecôte grillée aux légumes de saison

**+¥2,000**

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

**¥8,000**

※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。