

Menu “Pittoresque”

～晩秋のマリアージュ～

アミューズ=ブーシュ

Amuse-bouche

三重県産の海の幸のマリネ キャビア添え
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

Fruit de mer marinés au confit de citron Meyer
en esupuma de tomate douce au caviar,
pissaladière au confit de tomate

桑名ハマグリとあおさ
ブルギニオン風グラチネと白ワイン蒸しスープ
2種類の調理法で

Palourde et algue en deux cuissons :
à la bourguignonne et au vin blanc

金目鯛のポワレ オレンジソース
キャロットとアンディーヴのキャラメリゼ
Kinmedai poêlé, sauce orange, carotte et endive caramélisées

和牛肉フィレ肉のロティ 伊勢茶の香り
赤ワインソースとお米のソース・スービーズ
Filet de bœuf rôti parfum de thé de “ISECHA” aux légumes de saison,
Sauce vin rouge et sauce soubise au riz

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。