

# Menu “Prestige”

～至福のひとつとき～

蛤のブルギニオン風

Amuse-bouche

蟹とキャビア 季節の根菜

Crabe et caviar aux racines

鮑 茸のリゾット添え

Ormeau au risotto aux chamoignons

伊勢海老 ア・ラ・ナージュ

Langouste à la nage

和牛フィレ肉とフォアグラ

“ロッシーニ風”

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。