

Menu“Saveur d’fin d’automne”

～晩秋のサヴェール～

アミューズ=ブーシュ

Amuse-bouche

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

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

本日お薦めの魚料理

Poisson du jour

和牛ロース肉の網焼き

フォレスティエール風

Entecôte grillée à la forestière

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

¥16,000

※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。