

# “Nouvel an 2025”

## Menu dîner A

～ 特別ディナー A ～

アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouche

Amuse-bouche

新年を祝う紅白のオードヴル…  
シーフードのテリーヌ いくら添え  
オーロラソース

Terrine de fruits de mer aux œuf de saumon, sauce aurore  
Seafood terrine with salmon roe, aurora sauce

琥珀色の…

近江牛と京赤地どりのダブルコンソメ “幸福の一杯”

Consommé double “une tasse de bonheur”

Consomme soup” a cup of happiness”

海からの贈り物…

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

Pan-fried kinmedai, with orange sauce, caramelized endive and carrot

牧場と畑の恵み…

フランス・ブルターニュ産仔牛ロース肉のロティ

セロリの葉風味のジュ ポテトと茸添え

Côte de veau roti et son jus à la feuille de céleri aux pommes de terre et champignons

Roasted veal loin with suce celery leaf and potatoes and mushrooms

食べ頃フロマージュ

Fromages affinés sélectionnés

Selected French Cheeses

ホテルオークラ京都シェフパティシエからのデザート 2025

Assiette de dessert d'automne 2025 par notre chef pâtissier

Hôtel Okura Kyoto

Dessert dish by our pastry chef Hotel Okura Kyoto

食後のお飲み物と小菓子

Café et Friandises

Coffee and mini sweets

**¥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。