

“Nouvel an 2025”

Menu dîner B

～ 特別ディナー B ～

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…

オマール海老と蕪、ビーツ

柚子と京都彼岸山天然はちみつ “そよご” のヴィネグレット

Salade de homard et navet, betterave, vinaigrette aigre-doux aux yuzu et miel

Lobster and turnip salad, beetroot, Sweet and sour vinaigrette with yuzu and honey

海と山の恵み…

甲殻類のロワイヤルとマロンのヴルーテ

ズワイ蟹添え

Royale de crustacé au crabe en veloute de châtaigne aux Armagnac et café comme un” cappuccino”

Egg custard of crustacean with crab on the chestnut soup with Armagnac and coffee on “cappuccino”

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…

和牛フィレ肉のグリエ 季節の野菜添え

Filet de bœuf grillé aux légumes de saison

Grilled Wagyu tenderloin with seasonal vegetables

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

¥27,000

※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。