

# “Nouvel an 2025”

## Menu dîner C

～ 特別ディナー C ～

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…

オマール海老とズワイ蟹、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 crabe en navet, betterave, vinaigrette aigre-doux aux yuzu et miel

Lobster and crab with turnip and beetroot salad, sweet and sour vinaigrette with yuzu and honey

海と大地の恵み…

鮑とハマグリのコソメ フォアグラとトリュフ添え

Consommé aux ormeau et clam et foie gras à la truffe

Consommé with abalone and clam and foie gras with truffle

海からの贈り物…

甘鯛（グジ）のパリパリポワレ

ソース・アロマティック

キャロットとアンディーヴのキャラメリゼ

Amadaï écailles poêlé, sauce aromatique, carotte et endive caramélisée

Amadaï pan-fried scales with aromatic sauce, carrot and caramelized endive

牧場と畑の恵み…

近江牛フィレ肉のグリエ 季節の野菜添え

Filet de bœuf de Ōmi grillé aux légumes de saison

Grilled Ōmi beef 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

¥ 33,000

※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。