

“Nouvel an 2025”

Menu A

～ お正月特別ランチ 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

海の恵み…

京鱈のポワレ サトイモの米粉フリット
プチプチマスタード入りソース・ムースリーヌ

Thazard poêlé au taro frit à la farine de riz, sauce mousseline à la moutarde

Pan-fried Sawara with taro fried in rice flour, mousseline sauce in mustard

牧場と畑の恵み…

和牛ロース肉のグリエ 季節の野菜添え

Entrecôte grillée aux légumes de saison

Grilled Wagyu sirloin with seasonal vegetables

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

¥12,000

※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。