

“Nouvel an 2025”

Menu B

～ お正月特別ランチ 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…
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

山の恵み…

マロンのヴルーテ

アルマニャックと珈琲香るカプチーノ仕立て

Veloute de châtaigne aux Armagnac et café comme un “cappuccino”
Chestnut soup with Armagnac and coffee on “cappuccino”

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…

和牛フィレ肉のグリユ 季節の野菜添え

Filet de bœuf grillé aux légumes de saison

Grilled Wagyu tenderloin 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

¥ 17,000

※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。