

Menu “Crustacés”

～旬の味覚～

甘海老のタルトレット

Amuse-bouche

オマール海老のジュレとクリーム

季節の根菜 キャビア添え

Homard sous la gelée en crème et légumes d’hiver au caviar

ズワイガニと大根のラヴィオリ

卵黄のコンフィ トリュフの香り

Ravioli de crabe et radi,
confit de jaune d’œuf à la truffe

タラバ蟹のパイ包み焼き

Crabe royal en croûte

アンコウのロティ

蟹と十六雑穀米のリゾット添え

Lotte de mer rôti et risotto aux crabe et seize grains

または ou

和牛フィレ肉とフォアグラ

“ロッシェニ風”

Filet de bœuf et foie gras 《façon de Rossini》

おすすめフロマージュ

Fromages affinés sélectionnés

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 冬

Assiette de dessert d’hiver 2025 par notre chef pâtissier

Hôtel Okura Kyoto

食後のお飲み物と小菓子

Café et mignardises

¥ 26,000

※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。