

Menu “Dégustation”

～冬のおすすめテイスティングコース～

アミューズ=ブーシュ
Amuse-bouche

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

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”

本日お薦めの魚料理
Poisson du jour

和牛ロース肉の網焼き
季節の野菜添え
Entecôte grillée aux légumes de saison
または ou
和牛フィレ肉の網焼き 季節の野菜添え
Filet de bœuf grillé aux légumes de saison
+¥3,800

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

¥13,000

※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。