

Menu “Pittoresque”

～冬のマリアージュ～

アミューズ=ブーシュ

Amuse-bouche

オマール海老のジュレとクリーム

季節の根菜

Homard sous la gelée en crème et légumes d’hiver

甲殻類のロワイヤルとマロンのヴルーテ

ズワイガニ添え

Royale de crustacé au crabe en veloute de châtaigne
aux Armagnac et café comme un “cappuccino”

甘鯛（グジ）のパリパリポワレ

そのクリアーなエッセンスソース

ヴァミセリ添え 柚子風味

Amadaï écailles poêlé et jus de bouillabasse clair aux parfum de yuzu

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

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

¥21,000

※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。