

Menu “Saveur d’hiver”

～冬のサヴェール～

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

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”

本日お薦めの魚料理

Poisson du jour

本日お薦めの肉料理

Viande du jour

または ou

和牛ロース肉の網焼き

季節の野菜添え

Entecôte grillée 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

¥16,000

※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。