

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

鮑とハマグリのコソメ

Consommé aux ormeau et clam

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。