

Menu “Pittoresque”

～春のマリアージュ～

アミューズ=ブーシュ

Amuse-bouche

サクラマスのコンフィ 葉わさび セロリ

Confit de truite de mer aux céleri et feuille de Wasabi marinés,
fromages blanc aux herbes

筍 モリユ茸 地鶏のコンソメ

Pousse de bambou et morille farci en consommé de volaille

真鯛の海藻蒸し

柑橘バターソース

Dorade cuite à la vapeur sur de l’algue,
sauce beurre blanc aux agrumes

和牛フィレ肉ロティ フキノトウのクルート

赤ワインソース 春野菜添え

Filet de bœuf rôti en croûte de pétasite, sauce vin rouge printanière

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 春

Assiette de dessert du printemps 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。