

Menu “Saveur du printemps”

～春のサヴェール～

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 モリーユ茸 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

仔羊背肉のロティ バジル風味のジュ

春野菜添え

Agneau rôti et son jus au basilic 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

¥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。