

5月 / May

Menu "Prestige" ~至福のひとつとき~

アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouche

丹後とり貝と初夏野菜のマリネ

セロリの葉のヴィネグレット

Tangotorigai et légumes de début d'été marinés,
vinaigrette de feuille de céleri

鰻と新ゴボウ、フキのソテー

十六雑穀米の焼きリゾット 山椒の香り

Anguille et bardane nouvelle et pétasite sautés,
Risotto et seize grains rôti au sanshō

舌平目とオマール海老のムースのパイ包み焼き

ソース・ヴェルモットとソース・アメリカーナ

Sole et mousse de homard en croûte,
sauce vermonth et d'americaine

七谷鴨 ソース・ルアネーズ

Canard de Nanatani, sauce Rouennaise

おすすめフロマージュ

Fromages affiné 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 初夏

Assiette de dessert de mois du mai 2025 par notre chef pâtissier
Hôtel Okura Kyoto

食後のお飲み物と小菓子

Café et mignardises

¥26,000 ⇒ 早期WEB予約特別価格 ¥22,000

※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。

6月 / June

Menu d'anniversaire 2025

～ 創立祭特別メニュー ～

滋賀県安曇川の伏流水で育った鮎のセモリナ粉フリット

Amuse-bouche

毛蟹とガスパチョ キャビア添え

Kegani effiloché en gaspacho au caviar

蝦夷アワビのポワレ

ジロール茸添え

Ormeau poêlé aux girolles

優しく火を入れたオマール海老

グリーンアスパラガスとムースのシャルロット

Demi Homard cuit doucement

et charlotte aux asperges vertes et mousse de homard

和牛フィレ肉とフォアグラ

“ロッシェニ風”

Filet de bœuf et foie gras 《façon de Rossini》

おすすめフロマージュ

Fromages affiné 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 初夏

Assiette de dessert de mois du mai 2025 par notre chef pâtissier

Hôtel Okura Kyoto

食後のお飲み物と小菓子

Café et mignardises

¥26,000 ⇒ 早期 WEB 予約特別価格 ¥22,000

※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。