

# Menu d'anniversaire 2025

～ 創立記念特別メニュー ～

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**

※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。