

Menu Anniversaire “A”

～ 記念日プラン A ～

乾杯用グラスシャンパーニュ
または ノンアルコールスパークリングワイン

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

¥17,000

※表記メニューは一例です。食材入荷の都合などにより内容を変更する場合がございます。

Menu Anniversaire “B”

～ 記念日プラン B ～

特典：季節の花一輪

乾杯用グラスシャンパーニュ
または ノンアルコールスパークリングワイン

アミューズ・ブーシュ
Amuse-bouche

季節のホワイトアスパラガス
ソース・マルテーズ
Asperges blanches, sauce malthaise

ホワイトアスパラガスのヴェルーテ
伊勢海老のビスク
Velouté d'asperge blanche en bisque

グジ（甘鯛）のパリパリポワレ
菜花のソテ 鮑とハマグリ旨味エッセンス
Amadaï en écailles poêlé, sautés aux colza et ormeau
essence de palourde et ormeau

和牛とホワイトアスパラガス、山菜
ソース・フォワイヨ
Wagyu et asperges blanches, sansais brûlés,
sauce Foyet
※フィレ肉 または ロース肉 をお選びください

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

¥ 26,000

※表記のメニューは一例です。食材入荷の都合などにより内容を変更する場合がございます。