

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

毛蟹とガスパチヨ 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
“ロッシーニ風”
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。