

Menu “Spécialités du restaurant”

京都レストランスペシャル×ピトレスク
～京都府産食材 特別メニュー～

モクテル (ノンアルコールカクテル) または 食前酒 付き

アミューズ=ブーシュ

Amuse-bouche

蛸と初夏野菜のラヴィオリ
紫蘇の香り トマトのエッセンス

Pulpe et légumes de saison sur le ravioli au shiso,
Eau de tomate au basilic

季節のグリーンアスパラガス

京都美山平飼い卵

オリーブ、パルミジャーノ

Asperges vertes rôties en œuf mollet aux olives secs et parmesan

舞鶴漁港で水揚げされたお魚

本日の料理スタイルで

Suggestions du jour de poisson selon arrivages du porte du pêche

“京都姫牛” 和牛ロース肉の網焼き

季節の野菜添え

Entecôte grillée aux légumes de saison

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 初夏

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

食後のお飲み物と小菓子

Café et mignardises

¥17,000

※特別価格につき各種割引対象外