

Menu Anniversaire “A”

5月・6月 ～ 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

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
半熟卵、オリーブ、パルミジャーノ
Asperges vertes rôties en œuf mollet aux olives secs et parmesan

本日おすすめの魚
フキとビーツ、アサリのミジョテ
Poisson du jour
Pétasite et betterave, palourdes mijotés

和牛ロース肉の網焼き
季節の野菜添え
Entrecôte 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

※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。

Menu Anniversaire “B”

5月～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

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
Tangotorigaï 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・アメリケーヌ
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

※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。

Menu Anniversaire “B”

6 月 ～ 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

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。