

Menu “Pittoresque”

～初夏のマリアージュ～

アミューズ=ブーシュ

Amuse-bouche

蛸と初夏野菜のラヴィオリ キャビア添え
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

グジ（甘鯛）のパリパリポワレ
フキとビーツ、アサリのミジョテ

Amadaï en écailles poêlé
Pétasite et betterave, palourdes mijotés

和牛フィレ肉の網焼き 季節の野菜添え
Filet de bœuf grillé 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

¥21,000

※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。