

Menu “Saveur de début de l’été ”

～初夏のサヴェール～

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

¥16,000

※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。