

Beste gast,

Welkom in Hotel Okura Amsterdam !

Met de Art of Okura vieren we een halve eeuw Hotel Okura Amsterdam. Vijftig jaar bijzondere herinneringen en opmerkelijke verhalen. Viert u met ons mee? Geniet van ons Staycation menu en vier the Art of Craftsmanship.

Indien u vragen heeft, kunt u contact opnemen met #888.



Hotel Okura
A M S T E R D A M

AANBEVOLEN WIJNEN

	glas	fles
Voorgerecht Grüner Veltliner, Kurt Angerer, Kamptal, Oostenrijk	9	45
Tussengerecht Chardonnay, Chablis, Domaine Chevallier, Burgundy, Frankrijk	14	75
Hoofdgerecht Barbera. Luigi Einaudi Barbera, Piedmont, Italië	12	60



STAYCATION MENU

SINT JACOBSMOSSEL

Kaki-crème | vanillezout | shimeji

GEROOSTERDE KABELJAUW

Miso-wakame beurre blanc | pompoen

LANGZAAM GEGAARDE HERT

Hert | cantharellen

Bijgerechten:

Kimchi zuurkool | Japanse hot pot

THE 50TH GINKGO

Melkchocolade | yuzu | azukibooncrème | sponge cake



Deel uw #okuramoments @Hotel_Okura_Amsterdam