



THE RITZ-CARLTON

KYOTO

匠

近江牛ディナー

先付

京都大原ちりめん赤紫蘇ジュレ添え
海鮮のカルパッチョ

近江牛鉄板炙り寿司 2貫

近江牛鉄板焼しゃぶ
黄味焼

生野菜

京都山利の白味噌入りバーニャカウダソース

活鮑塩窯焼 150g

6種類のハーブ

ナッツ 4種と松の実入りレモンバターソース

近江牛 ※

フィレ 80g 又は ロース90g

お食事

ガーリックライス 赤出汁 香の物

デザート

ピエール・エルメ・パリより

コーヒー 又は 紅茶

※グラム数の変更を承っております。

フィレ 100g 又は ロース 110g (+¥2,400)

フィレ 120g 又は ロース 130g (+¥4,800)

¥ 28,000

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。



THE RITZ-CARLTON

KYOTO

極

神戸牛と近江牛ディナー

先付

京都大原ちりめん赤紫蘇ジュレ添え
海鮮のカルパッチョ

鉄板炙り寿司2貫

近江牛フィレ 神戸牛ロース

神戸牛鉄板焼しゃぶ

黄味焼

生野菜

京都山利の白味噌入りバーニャカウダソース

活鮑 150g 塩窯焼

6種類のハーブ

ナッツ4種と松の実入りレモンバターソース

近江牛フィレステーキ 60g

神戸牛ロースステーキ 60g

お食事

ガーリックライス 赤出汁 香の物

デザート

ピエール・エルメ・パリより

コーヒー 又は 紅茶

¥38,000

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。