



THE RITZ-CARLTON

KYOTO

2022 年 11 月 4 日～

玉霞

先付

落花生豆腐

帆立貝 法蓮草 パプリカ 山葵 美味出汁

御椀

金目鯛おかき揚

青実山椒真丈 椎茸 人参 隠元 柚子

造里

鮪 鰯 鯛

焼八寸

ふぐと海老芋の唐揚 青唐 揚銀杏

柿なます

蟹 胡瓜 若布 生姜ゼリー

秋鮭幽庵焼 酢取蓮根

しめ鯖笹巻寿司

温物

和牛すき焼煮 蕪

堀川牛蒡 九条葱 金時人参

食事

稲庭うどん

海老紫蘇巻揚 舞茸

デザート

ピエール・エルメ・パリより

¥13,000

*(¥ 16,445)

*表記料金には消費税とサービス料が含まれております。
季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にサーバーに必ずお伝えください。
当店は国産米を使用しております。



THE RITZ-CARLTON

KYOTO

2022 年 11 月 4 日～

伯州

先付

落花生豆腐

帆立貝 法蓮草 パプリカ 山葵 美味出汁

御椀

金目鯛おかき揚 青実山椒真丈

椎茸 人參 隠元 柚子

造里

ふぐ 鰯 鮪 鯛

焼八寸

秋鮭幽庵焼 酢取蓮根

ふぐと海老芋の唐揚 青唐 揚銀杏

蟹 胡瓜 若布 生姜ゼリー

柿なます

しめ鯖笹巻寿司

温物

和牛しゃぶしゃぶ

七種野菜 絹豆腐 京揚 柚子胡椒

食事

鰻ごはん

赤出汁 香の物

デザート

ピエール・エルメ・パリより

¥18,000

* (¥ 22,770)

*表記料金には消費税とサービス料が含まれております。
季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にサーバーに必ずお伝えください。
当店は国産米を使用しております。



THE RITZ-CARLTON

KYOTO

2022 年 11 月 4 日～

華 厳

先付

落花生豆腐

帆立貝 法蓮草 パプリカ 山葵 美味出汁

御椀

金目鯛おかき揚 青実山椒真丈

椎茸 人参 隠元 柚子

造里

ふぐ 車海老 鰯 鮪

焼八寸

秋鮭幽庵焼 酢取蓮根

ふぐと海老芋の唐揚 青唐 揚銀杏

蟹 胡瓜 若布 生姜ゼリー

柿なます

しめ鯖笹巻寿司

焼物

黒毛和牛ステーキ

温野菜添え 実山椒醤油

食事

鰻ごはん

赤出汁 香の物

デザート

ピエール・エルメ・パリより

¥22,000

*(¥ 27,830)

*表記料金には消費税とサービス料が含まれております。
季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にサーバーに必ずお伝えください。
当店は国産米を使用しております。