



THE RITZ-CARLTON

KYOTO

メニュー ペルラ

鮮魚のタルタル カリフラワーと柑橘のサラダ ガスパチョのコンソメゼリー

自家製スパゲティ 甲殻類 サマービーンズ

鮮魚と貝のソテー ズッキーニのヴァリエーション エストラゴンのエマルジョンソース

幸福豚の炭火焼き アスパラガス ベビーコーン 白ポレンタのフリット グリーンマスタード

または

十勝ビーフの炭火焼き アスパラガス ベビーコーン 白ポレンタのフリット グリーンマスタード
(追加料金 3,200 円)

ミルフィーユ モザイク

ピスタチオマスカルポーネクリーム アメリカンチェリー入りグリオットチェリージュレー パイ

コーヒーまたは紅茶

16,500

ソムリエによるワインペアリング

10,000

ご相談に応じて、特別なワインペアリングもご用意できます。

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。

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

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。



THE RITZ-CARLTON

KYOTO

メニュー ロカンダ

鮮魚のタルタル カリフラワーと柑橘のサラダ ガスパチョのコンソメゼリー

仔牛のタリアータ 季節の野菜 トンナートのエスプーマ 色々なコンディメント

自家製スパゲティ 甲殻類 サマービーンズ

鮮魚と貝のソテー ズッキーニのヴァリエーション エストラゴンのエマルジョンソース

十勝ビーフの炭火焼き アスパラガス ベビーコーン 白ポレンタのフリット グリーンマスタード

ミルフィーユ モザイク

ピスタチオマスカルポーネクリーム アメリカンチェリー入りグリオットチェリージュレー パイ

コーヒーまたは紅茶

20,000

ソムリエによるワインペアリング

13,000

ご相談に応じて、特別なワインペアリングもご用意できます。

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。

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

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。



THE RITZ-CARLTON

KYOTO

メニュー ディアマンテ

キャビアと鮮魚のタルタル カリフラワーと柑橘のサラダ ガスパチョのコンソメゼリー

仔牛のタリアータ 季節の野菜 トンナートのエスプーマ 色々なコンディメント

自家製スパゲティ 甲殻類 サマービーンズ

冷製タリオリーニ“グラノアルソ” キャビア シャンパンと海藻バターソース

鮮魚と貝のソテー ズッキーニのヴァリエーション エストラゴンのエマルジョンソース

十勝ビーフの炭火焼き アスパラガス ベビーコーン 白ポレンタのフリット グリーンマスタード

ミルフィーユ モザイク

ピスタチオマスカルポーネクリーム アメリカンチェリー入りグリオットチェリージュレー パイ

コーヒーまたは紅茶

35,000

ソムリエによるワインペアリング
18,000

ご相談に応じて、特別なワインペアリングもご用意できます。

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。

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

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。