



THE RITZ-CARLTON

KYOTO

2023 年 2 月 3 日～

玉霞

先付

胡麻豆腐 帆立貝
小松菜 湿地茸 赤パプリカ 山葵 美味出汁

御椀

地蛤
若布 潮汁 黒胡椒

造里

鮪 鰯 鯛

焼八寸

鱈味噌幽庵焼 酢取蓮根
ふぐと海老芋の唐揚げ 青唐 銀杏
水菜と京揚げ辛子浸し 子持ち昆布
蛸と胡瓜の酢の物
しめ鯖笹巻寿司

温物

煮穴子 聖護院蕪
蓮根餅 金時人参 九条葱
べっこうあん

食事

蒸し寿司 椎茸 干瓢 錦糸玉子
海老 蟹 いくら 木の芽 ガリ 赤出汁

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

2023 年 2 月 3 日～

伯州

先付

胡麻豆腐 帆立貝

小松菜 湿地茸 赤パプリカ 山葵 美味出汁

御椀

地蛤

若布 潮汁 黒胡椒

造里

ふぐ 鮪 鰯 鯛

焼八寸

鰯味噌幽庵焼 酢取蓮根

ふぐと海老芋の唐揚 青唐 銀杏

水菜と京揚げ辛子浸し 子持ち昆布

蛸と胡瓜の酢の物

しめ鯖笹巻寿司

温物

和牛しゃぶしゃぶ

七種野菜 絹豆腐 京揚げ 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

2023 年 2 月 3 日～

華厳

先付

胡麻豆腐 帆立貝

小松菜 湿地茸 赤パプリカ 山葵 美味出汁

御椀

地蛤

若布 潮汁 黒胡椒

造里

ふぐ 車海老 鮪 鯛

焼八寸

鱈味噌幽庵焼 酢取蓮根

ふぐと海老芋の唐揚げ 青唐 銀杏

水菜と京揚げ辛子浸し 子持ち昆布

蛸と胡瓜の酢の物

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。