



THE RITZ-CARLTON

KYOTO

2023年1月4日～

曙弁当

平日限定

先付

丹波地鶏治部煮 堀川牛蒡
蕪 青唐 葱茗荷

造里

鰯

合いませ野菜 ちり酢

一の皿

落花生豆腐 法蓮草 パプリカ
粟麩 りんご 海老芋 豆腐クリーム
くらげと胡瓜の酢の物
水菜と京揚げの浸し 子持昆布
しめ鯖笹巻寿司

弁当

中段

鯖味噌幽庵焼 酢取蓮根
汲み上げ湯葉
海老紫蘇巻揚 薩摩芋 舞茸
京都宇治産平飼い卵の半熟玉子

下段

聖護院蕪 厚揚げ 椎茸
人参 九条葱 柚子味噌

食事

鯛めし 赤出汁 香の物

デザート

ピエール・エルメ・パリより

¥ 6,000

*(¥ 7,590)

*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1月4日～

丹頂

先付

落花生豆腐 帆立貝
法蓮草 赤パプリカ 山葵 美味出汁

御椀

蟹玉薄葛仕立
揚餅 椎茸 水菜 生姜

造里

鯛 鰯

焼八寸

鱈味噌幽庵焼 酢取蓮根
温茶碗蒸し 湿地茸 百合根 枝豆
水菜と京揚の浸し 子持昆布
合鴨ロース 赤キャベツ
しめ鯖笹巻寿司

温物

海老紫蘇巻揚 蕪 舞茸
万願寺唐辛子 柚子味噌

食事

鮪のつけごはん
赤出汁 香の物

デザート

ピエール・エルメ・パリより

¥ 9,000

*(¥ 11,385)

*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1月4日～

玉霞

先付

落花生豆腐 帆立貝
法蓮草 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 青唐 銀杏
蟹 胡瓜 生姜酢
合鴨ロース 赤キャベツ
しめ鯖笹巻寿司

蒸物

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

稲庭うどん
海老紫蘇巻揚 堀川牛蒡

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1月4日～

伯州

先付

落花生豆腐 帆立貝
法蓮草 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

鱈味噌幽庵焼 酢取蓮根
ふぐと海老芋の唐揚 青唐 銀杏
蟹 胡瓜 生姜酢
合鴨ロース 赤キャベツ
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

2023年1月4日～

華巖

先付

落花生豆腐 帆立貝
法蓮草 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 鮪

焼八寸

鱈味噌幽庵焼 酢取蓮根
ふぐと海老芋の唐揚 青唐 銀杏
蟹 胡瓜 生姜酢
合鴨ロース 赤キャベツ
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。