



THE RITZ-CARLTON

KYOTO

2022 年 11 月 4 日～

曙弁当

平日限定

先付

丹波地鶏の治部煮 千両茄子 蕪
青唐 生姜 葱茗荷

造里

鰯

合いませ野菜 ちり酢

一の皿

落花生豆腐

柿なます

水菜と京揚げの浸し 花かつお
温茶碗蒸し 湿地茸 百合根 枝豆
しめ鯖笹巻寿司

弁当

中段

秋鮭幽庵焼 酢取蓮根

汲み上げ湯葉

海老紫蘇巻揚げ 薩摩芋 舞茸
京都宇治産平飼卵の半熟玉子

下段

鰯 厚揚げ 椎茸 人参 九条葱

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

2022 年 11 月 4 日～

丹頂

先付

落花生豆腐 魚素麺
法蓮草 パプリカ 美味出汁

御椀

帆立貝 青実山椒真丈
椎茸 人参 隠元 柚子

造里

鯛 鰯

焼八寸

秋鮭幽庵焼 酢取蓮根
柿なます
鰯 茄子
温茶碗蒸し 湿地茸 百合根 枝豆
しめ鯖笹巻寿司

温物

海老紫蘇巻揚 蕪 舞茸
万願寺唐辛子 柚子味噌田楽

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

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

金目鯛おかき揚げ

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げ 青唐 揚げ銀杏

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

海老紫蘇巻揚げ 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 人参 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。