



THE RITZ-CARLTON

KYOTO

前菜

鮮魚のタルタル 黒米とビーツのサラダ 紅芋酢とハーブのジュレ

3,600

* (4,554)

鴨のタリアータ 季節の野菜 淡路玉ねぎのコンフィ マスタード

3,900

* (4,934)

パスタ

自家製タリオリーニ 天然キノコ パルミジャーノ・レッジャーノ・バツケ・ロッセ

3,900

* (4,934)

自家製スパゲティ タコ カラスミ 柚子

3,300

* (4,175)

冷製タリオリーニ キャビア シャンパンと海藻バターソース

12,000

* (15,180)

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

メインコース

こちらのメニューの提供には 20 分程かかります。

鮮魚のソテー 万願寺唐辛子とホタテのリピエノ 焼きナス 白ワインのエマルジョンソース

5,700

* (7,211)

幸福ポークのロースト カブ サルサ・ベルデ

5,700

* (7,211)

十勝ビーフの炭火焼き チコリ 根セロリ リンゴ トリュフ

7,500

* (9,488)

チーズ セレクション

1,500/ 各種

* (1,898)

デザート

“マロン カシス”

マロンシャンティ カシスポッシュェ マロンアイスクリーム スフレマロン カシスチュイル カシスソース添え

1,500

* (1,898)

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。