



THE RITZ-CARLTON

KYOTO

メニュー ペルラ

鮮魚と甲殻類のタルタル 黒米とピーツのサラダ 紅芋酢とハーブのジュレ

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

鮮魚と貝のソテー 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

幸福ポークのロースト チコリ 根セロリ リンゴ トリュフ

または

十勝ビーフの炭火焼き チコリ 根セロリ リンゴ トリュフ (追加料金 3,163 円)

“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

コーヒーまたは紅茶

13,000

* (16,445)

ソムリエによるワインペアリング

7,500

* (9,488)

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

鮮魚と甲殻類のタルタル 黒米とピーツのサラダ 紅芋酢とハーブのジュレ

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

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

鮮魚と貝のソテー 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

十勝ビーフの炭火焼き チコリ 根セロリ リンゴ トリュフ

“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

コーヒーまたは紅茶

16,000

* (20,240)

ソムリエによるワインペアリング

10,000

* (12,650)

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 鮮魚と甲殻類のタルタル 黒米とピーツのサラダ 紅芋酢とハーブのジュレ

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

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

ラヴィオローネ キャビア プラータチーズ 海藻とバターソース

鮮魚と貝のソテー 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

十勝ビーフの炭火焼き チコリ 根セロリ リンゴ トリュフ

“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

コーヒーまたは紅茶

28,000

* (35,420)

ソムリエによるワインペアリング

14,000

* (17,710)

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。