



THE RITZ-CARLTON

KYOTO

メニュー ペルラ

アミューズブーシュ

鮮魚のタルタル 黒米とビーツのサラダ 赤いインフュージョン
前菜に追加料金 5,000 円 (6,325) でキャビアを 10g お付けできます

2 種類のアニョロッティ・ダル・プリン 天然キノコ

鮮魚のソテー カブ 赤万願寺唐辛子 豆 サフランのエマルジョン

幸福ポークのロースト 根セロリのカンノーロ 秋トリュフ

または

十勝ビーフの炭火焼き 根セロリのカンノーロ 秋トリュフ
追加料金 2,500 円 (3,163) でビーフにアップグレードできます

栗風味パンナコッタ 栗とクルミロースト 栗とクルミ風味クランブル クルミアイス 黒糖シロップ

コーヒーまたは紅茶 & お茶菓子

13,000

* (16,445)

当社でご提供している黒米は国産米、リゾットのお米はイタリア産米でございます。

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

アミューズブーシュ

鮮魚のタルタル 黒米とビーツのサラダ 赤いインフュージョン

前菜に追加料金 5,000 円 (6,325) でキャビアを 10g お付けできます

鴨のタリアータ 季節の野菜 玉葱のヴァリエーション

2 種類のアニョロッティ・ダル・プリン 天然キノコ

鮮魚のソテー カブ 赤万願寺唐辛子 豆 サフランのエマルジョン

十勝ビーフの炭火焼き 根セロリのカンノーロ 秋トリュフ

栗風味パンナコッタ 栗とクルミロースト 栗とクルミ風味クランブル クルミアイス 黒糖シロップ

コーヒーまたは紅茶 & お茶菓子

16,000

* (20,240)

当店でご提供している黒米は国産米、リゾットのお米はイタリア産米でございます。

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

アミューズブーシュ

キャビア 鮮魚のタルタル 黒米とビーツのサラダ 赤いインフュージョン

鴨のタリアータ 季節の野菜 玉葱のヴァリエーション

2種類のアニョロッティ・ダル・プリン 天然キノコ

リゾット カルナローリ キャビア 鮎

鮮魚のソテー カブ 赤万願寺唐辛子 豆 サフランのエマルジョン

十勝ビーフの炭火焼き 根セロリのカンノーロ 秋トリュフ

栗風味パンナコッタ 栗とクルミロースト 栗とクルミ風味クランブル クルミアイス 黒糖シロップ

コーヒーまたは紅茶 & お茶菓子

28,000

* (35,420)

当社でご提供している黒米は国産米、リゾットのお米はイタリア産米でございます。

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。