



THE RITZ-CARLTON

KYOTO

## メニュー ブロンズ

(数量限定)

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

本日のパスタ

幸福ポークのロースト カボチャのカルピオーネ

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

4,800

\* (6,072)

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 オロ

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

自家製スパゲッティ イカ 燻製カラスミ ルッコラ

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 カボチャのカルピオーネ

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

6,500

\* (8,223)

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 プラチーノ

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

自家製スパゲッティ イカ 燻製カラスミ ルッコラ

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 カボチャのカルピオーネ

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

9,500

\* (12,018)

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。