

## Menu saveur

～ ムニユ サヴァール ～

¥6,000

アミューズ  
Amuse Bouche

京丹波高原豚と秋の実りのパテ 様々な仕立てた季節の野菜 ～サラダグルマン～  
"Gourmet Salad" with *Kyo-Tamba Kogen* Pork Pate in Autumn Style  
and Seasonal Vegetables

パスタ  
Pasta Dish

下記より1品お選びください  
Please choose one of the followings;

本日のパスタ  
Pasta of the Day

Plus  
+¥1,000

スパゲッティ 京赤卵 トリュフと雲丹のカルボナーラ  
Spaghetti Carbonara with Kyoto Red Egg, Truffle and Sea Urchin

メインディッシュ  
Main Dish

下記より1品お選びください  
Please choose one of the followings;

季節の魚と秋茄子のフォンダン 京都産コシヒカリのテュイル  
焦がしバターとバルサミコの酸味で  
Seasonal Fish Poele and Autumn Eggplant Fondant Garnished with  
Kyoto *Koshihikari* Brand Rice Tuile, with a Touch of Brown Butter and  
Balsamic Vinegar

牛頬肉と京都の無花果のブレゼ ジャガイモのエスプーマ  
Braised Beef Cheek and Kyoto Fig, Served with Potato Mousse

パン  
Bread

本日のデザート  
Dessert of the Day

+¥1,500にて  
フロマージュの盛り合わせ承ります。  
※コースに追加でのご用意となります。

"Assorted Cheese" can be prepared  
at JPY 1,500, in additional

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ  
Coffee / Tea / Espresso

## Menu étoile

～ ムニユ エトワール ～

¥8,000

アミューズ 2種

Amuse Bouche

京丹後の梨 帆立貝と蟹のタルティーヌ 小蕪とキャビアを添えて

Tartine with *Kyo-Tango Nashi* Pear, Scallop and Crab,

Garnished with Baby Turnip and Caviar

季節の魚 栗と胡桃のヴィエノワーズ

京都 丹波ワインのスパークリングのクリームソースで

Seasonal Fish Poêle Dressed with Chestnut and

Walnut Viennois, Served with Creamy Sparkling Wine Sauce

メインディッシュ

Main Dish

下記より1品お選びください

Please choose one of the followings;

仔羊肉のロティ 山椒味噌と香草パン粉 そのジュと海の香りで

*Sansho* Pepper-*Miso* and Herb-Crusted Lamb Short Loin

Roasted to Perfection with a Touch of Sea

Plus  
+¥3,000

京都産黒毛和牛フィレ肉と

フォワグラのロッシーニ トリュフの香り

Roast Kyoto *Kuroge Wagyu* Beef Fillet Topped with Foie Gras

Poele with a Touch of Truffle, Rossini Style

パン

Bread

本日のデザート

Dessert

+¥1,500にて

フロマージュの盛り合わせ承ります。

※コースに追加でのご用意となります。

"Assorted Cheese" can be prepared  
at JPY 1,500, in additional

プチフール

Petits Fours

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

View & Dining

COTO Ciel



〈開業20周年記念メニュー〉

## Menu plaisir

～ ムニユ プレジール ～

¥10,000

アミューズ 3種

Amuse Bouche

京丹後の梨 帆立貝と蟹のタルティーン 小蕪とキャビアを添えて

Tartine with *Kyo-Tango Nashi* Pear, Scallop and Crab,

Garnished with Baby Turnip and Caviar

オマール海老と松茸のトルテッリ 柚子香るコンソメ

Homard Lobster and *Matsutake* Mushroom Tortelli,

Finished with Consommé with a Touch of *Yuzu* Citron

秋茄子と季節の魚のルーロー 雲丹のブルブランソース

Autumn Eggplant Rolled in Seasonal Fish Topped with Sea Urchin,

Served with Beurre Blanc

メインディッシュ

Main Dish

下記より1品お選びください

Please choose one of the followings;

鴨とフォワグラのトゥルト 京の香りで

Duck and Foie Gras Pie with a Touch of Seven-Spiced Black

Pepper from *Gion Hararyokaku* in Kyoto

Plus  
+¥3,000

京都産黒毛和牛フィレ肉と

フォワグラのロッシーニ トリュフの香り

Roast Kyoto *Kuroge Wagyu* Beef Fillet Topped with Foie Gras

Poele with a Touch of Truffle, Rossini Style

パン

Bread

アヴァンデセール

Avant Dessert

本日のデザート

Dessert of the Day

プティフル

Petits Fours

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

+¥1,500にて

フロマージュの盛り合わせ承ります。

※コースに追加でのご用意となります。

"Assorted Cheese" can be prepared  
at JPY 1,500, in additional

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。  
Prices shown includes tax and service charge.

## 京 cuisine

～ 京キュイジーヌ ～

Cuisine of Kyoto

¥15,000

おこしやす ～ アミューズ 3種 ～

"Okoshiyasu" Welcome: Amuse Bouche

京の実り ～ 冷製オードブル ～

Harvest of Kyoto: Chilled Appetizer

京湯葉と松茸 なごり鱧 ～ 温製オードブル ～

Kyo-Yuba (Soy Milk Skin), Matsutake Mushroom

and Seasonal Pike Conger Eel: Hot Appetizer

京北山の伝統美 ～ お魚料理 ～

Traditional Beauty of Kyoto Kitayama Mountains: Fish of the Day

京都和牛 ～ お肉料理 ～

Kyoto Wagyu Beef: Meat of the Day

京焼 炎の芸術 ～ 〆料理 ～

Kyo-Yaki Art of Flame: Finale Dish

京都三味 ～ パン ～

Taste of Kyoto: Bread

京の旬 ～ アヴァンデセール ～

Kyoto in Season: Avant Dessert

京の香り ～ デセール ～

Aroma of Kyoto: Dessert

京都五味 ～ プティフル ～

Five Flavors of Kyoto: Petit Fours

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

## A la carte

## 前菜

## Appetizer

---

京丹波高原豚と秋の実りのパテ 様々に仕立てた季節の野菜 ～サラダグルマン～ "Gourmet Salad" with <i>Kyo-Tamba</i> Kogen Pork Pate in Autumn Style and Seasonal Vegetables	¥2,000
京丹後の梨 帆立貝と蟹のタルティーヌ 小蕪とキャビアを添えて Tartine with <i>Kyo-Tango Nashi</i> Pear, Scallop and Crab, Garnished with Baby Turnip and Caviar	¥2,400
本日のスープ Soup of the Day	¥1,200
フロマージュ盛り合わせ Assorted Cheese	¥3,000

## パスタ

## Pasta Dish

---

スパゲッティ 松茸と海老のアーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ カラスミと柚子の香り Spaghetti Peperoncino with <i>Matsutake</i> Mushroom and Shrimp, with a Touch of Dried Mullet Roe and <i>Yuzu</i> Citron	¥2,200
スパゲッティ 京赤卵とトリュフのカルボナーラ Spaghetti Carbonara with Kyoto Red Egg and Truffle	¥2,500

メインディッシュ

Main Dish

季節の魚と秋茄子のフォンダン 京都産コシヒカリのテュイル 焦がしバターとバルサミコの酸味で Seasonal Fish Poele and Autumn Eggplant Fondant Garnished with Kyoto <i>Koshihikari</i> Brand Rice Tuile, with a Touch of Brown Butter and Balsamic Vinegar	¥2,900
仔羊肉のロティ 山椒味噌と香草パン粉 そのジュと海の香りで <i>Sansho</i> Pepper-Miso and Herb-Crusted Lamb Short Loin Roasted to Perfection with a Touch of Sea	¥3,900
京都産黒毛和牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニ トリュフの香り Roast Kyoto <i>Kuroge Wagyu</i> Beef Fillet Topped with Foie Gras Poele with a Touch of Truffle, Rossini Style	¥6,900

デザート

Dessert

本日のデザート Dessert of the Day	¥1,500
抹茶ティラミス <i>Matcha</i> Green Tea Tiramisu	¥1,500

カフェ

Café

エスプレッソ Espresso	シングル / Single ¥800
下記よりお選びください Please choose one of the followings;	ダブル / Double ¥1,000
エスプレッソ チェレステ (生豆生産国名:エルサルバドル / ブラジル / エチオピア) Espresso CELESTE (Origin : El Salvador / Brazil / Ethiopia) 爽やかな香りとバランスのとれた味わい。 Medium-light body, rich flavor and high-medium acidity	
エスプレッソ アランチョ (生豆生産国名:ブラジル / コロンビア / インドネシア) Espresso ARANCIO (Origin : Brazil / Colombia / Indonesia) 濃厚な苦みとなめらかなコクが特徴。 Full-medium body, medium flavor and medium acidity	