

Menu marché

～ ムニユ マルシェ ～

¥2,800

季節の野菜を様々な仕立てに 塩麴と京丹波高原豚のリエットを添えて
Seasonal Vegetables and Salted Rice Malt Marinated *Kyo-Tamba Kogen* Pork Rillettes

野菜のポタージュ 柑橘オイルのフレーバーにて
Vegetable Potage Soup with a Touch of Citrus

パスタ

Pasta

下記より1品お選びください

Please choose one of the followings;

スパゲッティ タスマニアサーモンの軽い燻製と季節野菜のクリームソース
Spaghetti with Lightly Smoked Tasmanian Salmon
and Creamy Seasonal Vegetable Sauce

スパゲッティ 丹波あじわいどりと白インゲン豆のトマト煮 ラグーソース
Spaghetti with *Tamba-Ajiwai* Chicken and Navy Bean Ragu

Plus
+¥600

スパゲッティ

北海道産花咲かにのトマトクリームソース

Spaghetti with Hokkaido Spiny King Crab and Creamy Tomato Sauce

パン

Bread

デザート

Dessert

下記より1品お選びください

Please choose one of the followings;

本日のデザート

Dessert of the Day

Plus
+¥500

北海道マスカルポーネと蜂蜜のパンケーキ

季節の苺添え

Hokkaido Mascarpone and Honey Pancake with Fresh Strawberries

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

View & Dining

COTO Ciel

Menu ciel

～ ムニユ シエル ～

¥3,900

季節の野菜を様々な仕立てに 塩麴と京丹波高原豚のリエットを添えて
Seasonal Vegetables and Salted Rice Malt Marinated *Kyo-Tamba Kogen* Pork Rillettes

スパゲッティ 北海道産花咲かにのトマトクリームソース
Spaghetti with Hokkaido Spiny King Crab and Creamy Tomato 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;

季節の魚のポワレと帆立貝のベニエ キャベツとチョリソーの軽い煮込み添え
Seasonal Fish Poele of the Day and Scallop Beignet,
Served on a Bed of Lightly Simmered Cabbage and Chorizo

牛ほほ肉の赤ワイン煮 ほのかな柑橘の香り 柔らかいジャガイモのムース
Red Wine-Braised Beef Cheek with a Touch of Citrus, Served with Potato Mousse

Plus
+¥1,200

牛フィレ肉のポワレ フォワグラと菊芋のサバイヨン マデラソース
Beef Fillet Poele with Foie Gras and Jerusalem Artichoke Sabayon,
Served with Madeira Sauce

パン

Bread

北海道マスカルポーネと蜂蜜のパンケーキ 季節の苺添え
Hokkaido Mascarpone and Honey Pancake with Fresh Strawberries

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

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 include tax and service charge.

Menu fleur

～ ムニユフルール ～

¥6,000

北海道産ボタン海老とつづ貝のマリネ 京の湯葉 オマール海老のジュレ
様々な根菜を花に見立てて
Marinated Hokkaido Jumbo Shrimp and Whelk, Garnished with Kyoto Yuba (Soy Milk
Homard Lobster Jelly and Root Vegetables

野菜のポタージュ 柑橘オイルのフレーバーにて
Vegetable Potage Soup with a Touch of Citrus

季節の魚のポワレと帆立貝のベニエ キャベツとチョリソーの軽い煮込み添え
Seasonal Fish Poele of the Day and Scallop Beignet,
Served on a Bed of Lightly Simmered Cabbage and Chorizo

牛フィレ肉のポワレ フォワグラと菊芋のサバイヨン マデラソース
Beef Fillet Poele with Foie Gras and Jerusalem Artichoke Sabayon, Served with Madeira

パン

Bread

デザート

Dessert

下記より1品お選びください

Please choose one of the followings;

本日のデザート

Dessert of the Day

北海道マスカルポーネと蜂蜜のパンケーキ 季節の苺添え
Hokkaido Mascarpone and Honey Pancake with Fresh Strawberries

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso