



スパゲッティ 京赤卵と蟹のカルボナーラ
(+¥600にてお選びいただけます。)

写真はイメージです。
The photo is for illustrative purpose only.

ワインペアリング **+¥2,000**
Wine Pairing

ランチコース「Menu marche」と、ワイン2種のペアリングをお楽しみいただけます。
Pair your menu with glasses of matching 2 glass of wine.

Menu marché

～ ムニユ マルシェ ～

¥2,800

季節の野菜を様々な仕立てに 季節の魚のブランドード
京都の柚子香るソースで
Seasonal Vegetables and Fish Brandade, Served with Kyoto Yuzu Citron Vinaigrette

本日のポタージュと玉葱のエキューム
Potage Soup of the Day with Onion Foam

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 ポロネーゼ 京丹波大黒本しめじとご一緒に
Spaghetti Bolognese with Kyo-Tamba Daikoku Hon-Shimeji Mushrooms

スパゲッティ 生ハムとクレソンのアーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ
レモンの香りとカラスミを添えて
Spaghetti Peperoncino with Prosciutto, Watercress and Dried Mullet Roes,
with a Touch of Lemon

Plus
+¥600

スパゲッティ 京赤卵と蟹のカルボナーラ
Spaghetti Carbonara with Kyoto Egg and Crab

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

マロンとショコラのタルト
Chestnut and Chocolate Tart

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



パスタ

山口県産 ふぐの軽いクリームソースのパスタ 生ハム添え

写真はイメージです。

The photo is for illustrative purpose only.

メインディッシュ

季節の魚のポワレ スープ仕立て 根菜のほのかな甘み
レモンの香りとカラスミ添え

ワインペアリング +¥2,500

Wine Pairing

ランチコース「Menu ciel」と、ワイン3種のペアリングをお楽しみいただけます。
Pair your menu with glasses of matching 3 glass of wine.

View & Dining

COTO Ciel

Destination Yamaguchi



維新の風が誘う。
おもしろき国 山口
幕末維新やまぐちグルメステーションキャンペーン

Menu ciel

～ ムニユ シエル ～

¥3,900

季節の野菜を様々な仕立てに 季節の魚のブランドード 京都の柚子香るソースで
Seasonal Vegetables and Fish Brandade, Served with Kyoto Yuzu Citron Vinaigrette

山口県産 ふぐの軽いクリームソースの Pasta 生ハム添え
Conchiglie Pasta with Light Creamy Sauce, Blowfish and Prosciutto

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 スープ仕立て 根菜のほのかな甘み レモンの香りとカラスミ添え
Seasonal Fish Poele and Root Vegetables Served in a Fish Broth,
with a Touch of Lemon and Dried Mullet Roe

こんがり焼いた鴨モモ肉のコンフィ 無花果のソース ポルチーニの香りを添えて
Duck Thigh Confit Dressed with Fig Sauce, with a Touch of Porcini Mushroom

Plus
+¥1,200
牛フィレ肉のポワレ いろいろな茸のボルドレーズと赤ワインソース
堀川牛蒡のプレゼを添えて
Beef Fillet Poele with Mushrooms Bordelaise and Red Wine Sauce,
Garnished with Braised Horikawa Burdock

パン

Bread

マロンとショコラのタルト

Chestnut and Chocolate Tart

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.



牛フィレ肉のポワレ
いろいろな茸のポルドレーズと赤ワインソース
堀川牛蒡のプレゼを添えて

写真はイメージです。
The photo is for illustrative purpose only.

ワインペアリング **+¥3,000**

Wine Pairing

ランチコース「Menu fleur」と、ワイン3種のペアリングをお楽しみいただけます。
Pair your menu with glasses of matching 3 glass of wine.

Menu fleur

～ ムニユフルール ～

¥6,000

冬の野菜と帆立貝のラビオリ仕立て
蕪のムース 柚子の香り キャビアの塩味
Scallop Covered with Thinly Sliced Winter Vegetable in a Ravioli Style,
Served with Turnip Mousse and Caviar with a Touch of *Yuzu* Citron

本日のポタージュと玉葱のエキューム
Potage Soup of the Day with Onion Foam

季節の魚のポワレ トリュフのリゾットと春菊のクーリ
Seasonal Fish Poele and Truffle Risotto,
Served with Chrysanthemum Greens Coulis

牛フィレ肉のポワレ いろいろな茸のボルドレーズと赤ワインソース
堀川牛蒡のブレゼを添えて
Beef Fillet Poele with Mushrooms Bordelaise and Red Wine Sauce,
Garnished with Braised *Horikawa* Burdock

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

マロンとショコラのタルト
Chestnut and Chocolate Tart

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