

View & Dining

COTO *Ciel*

Menu brille

ムニユ ブリエ
輝き

¥13,000

ホタルイカのクーリとベニエ 木の芽と壬生菜
Firefly Squid Coulis and Beignet with Japanese Pepper and *Mibuna* Greens

タリアテッレ
森半の玉露香る軽いクリームパスタ 鮑とお野菜
Tagliatelle with *Morihan Gyokuro* Green Tea Flavored Cream Sauce with Abalone and Vegetables

オマール海老
春のお野菜と 蔦の臺のムニエルソース
Roast Homard Lobster with Spring Vegetables and Butterbur Sprout Mouniere Sauce

特選黒毛和牛フィレ肉と筍のロースト
祇園原了郭の黒七味香るジュドヴィアンド
Roast Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet and Bamboo Shoots
with *Gion Hararyokaku* Black Seven Spices Flavored Jus De Viande

パン

Bread

苺のデザート
Strawberry Dessert

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

料金はサービス料15%・税金が含まれた価格となります。

Price shown includes tax and service charge.

Menu rêve

ムニュー レーヴ
夢

¥8,500

ホタルイカのクーリとベニエ 木の芽と壬生菜
Firefly Squid Coulis and Beignet with Japanese Pepper and *Mibuna* Greens

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

新玉ねぎのヴェルーテ 桜海老のフリット

Seasonal Onion Velouté with Fried *Sakura* Shrimp

or

タリアテッレ

森半の玉露とアオリイカの軽いクリームパスタ

Tagliatelle with Cream Sauce of *Morihan Gyokuro* Green Tea and Bigfin Reef Squid

Plus
¥1,000

産地直送のお魚

春のお野菜と 露の臺のムニエルソース

Fresh Seasonal Fish with Spring Vegetables and Butterbur Sprout Mouniere 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;

国産牛フィレ肉と筍のロースト

祇園原了郭の黒七味香るジュードヴィアンド

Roast Japanese Beef Fillet and Bamboo Shoots with *Gion Hararyokaku* Black Seven Spices Flavored Jus De Viande

or

特選黒毛和牛フィレ肉と筍のロースト

祇園原了郭の黒七味香るジュードヴィアンド

Roast Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet and Bamboo Shoots

with *Gion Hararyokaku* Black Seven Spices Flavored Jus De Viande

Plus
¥3,000

パン

Bread

苺のデザート

Strawberry Dessert

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

料金はサービス料15%・税金が含まれた価格となります。

Price shown includes tax and service charge.

Menu charmant

ムニユ シャルモン
魅力的な

¥5,500

ホタルイカのクーリとベニエ 木の芽と壬生菜
Firefly Squid Coulis and Beignet with Japanese Pepper and *Mibuna* Greens

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

新玉ねぎのヴルーテ 桜海老のフリット

Seasonal Onion Velouté with Fried *Sakura* Shrimp

or

タリアテッレ

森半の玉露とアオリイカの軽いクリームパスタ

Tagliatelle with Cream Sauce of *Morihan Gyokuro* Green Tea and Bigfin Reef Squid

Plus
¥1,000

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;

産地直送のお魚

春のお野菜と 露の臺のムニエルソース

Fresh Seasonal Fish with Spring Vegetables and Butterbur Sprout Mouniere Sauce

or

京丹波高原豚肩ロースのグリル

シェリービネガーとローズマリー香るジュ 焦がした春キャベツと
Grilled *Kyo-Tamba Kogen* Pork Boston Butt with Sherry-Vinegar and Rosemary Flavored Jus with Charred Spring
Cabbage

or

特選黒毛和牛フィレ肉と筍のロースト
祇園原了郭の黒七味香るジュドヴィアンド

Roast Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet and Bamboo Shoots
with *Gion Hararyokaku* Black Seven Spices Flavored Jus De Viande

Plus
¥3,000

パン

Bread

苺のデザート

Strawberry Dessert

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

料金はサービス料15%・税金が含まれた価格となります。

Price shown includes tax and service charge.