

View & Dining

COTO *Ciel*

Menu charmant

ムニユ シャルモン

魅力的な

¥5,500

産地直送の魚介と菜の花、キヌアのタブレ仕立て クルミのヴィネグレット

Fresh Fish, Canola Flowers and Quinoa Tabbouleh with Walnut Vinaigrette

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

菊芋のヴルーテ トンカ豆の泡

Jerusalem Artichoke Velouté with Tonka Beans Foam

or

タリアテッレ

グリルした春菊と魚介のアーリオ・オーリオ カラスミ

Tagliatelle with Grilled *Shungiku* Greens and Fish Aglio Olio with Dried Mullet Roe

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;

産地直送のお魚のロースト

京都産壬生菜のほろ苦いクーリ たっぷりのお野菜を添えて

Roast Fresh Fish and *Kyoto* Vegetable *Mibuna* Greens Coulis with Seasonal Vegetables

or

国産牛サーロインのグリル

金柑のコンディメント アンディーブのブレゼ 赤ワインのソース

Grilled Japanese Sirloin and Kumquat and Chicory Red Wine Sauce

or

特選黒毛和牛フィレ肉のポワレ

トリュフとジャガイモのピューレ 季節のお野菜のロースト

Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet Poêle

with Truffle and Potato Purée

Roast Seasonal Vegetables

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 rêve

ムニュー レーヴ
夢

¥8,500

産地直送の魚介と菜の花、キヌアのタブレ仕立て クルミのヴィネグレット

Fresh Fish, Canola Flowers and Quinoa Tabbouleh with Walnut Vinaigrette

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

菊芋のヴルーテ トンカ豆の泡

Jerusalem Artichoke Velouté with Tonka Beans Foam

or

タリアテッレ

グリルした春菊と魚介のアーリオ・オーリオ カラスミ

Tagliatelle with with Grilled *Shungiku* Greens and Fish Aglio Olio with Dried Mullet Roe

Plus
¥1,000

産地直送のお魚のロースト

京都産壬生菜のほろ苦いクーリ

Roast Fresh Fish and *Kyoto* Vegetable *Mibuna* Greens Coulis

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;

国産牛フィレ肉のポワレ

トリュフとジャガイモのピューレ 季節のお野菜のロースト

Japanese Beef Filet Poêle with Truffle and Potato Purée Roast Seasonal Vegetables

or

特選黒毛和牛フィレ肉のポワレ

トリュフとジャガイモのピューレ 季節のお野菜のロースト

Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet Poêle

with Truffle and Potato Purée

Roast Seasonal Vegetables

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 brille

ムニユ ブリエ
輝き

¥13,000

産地直送の魚介と菜の花、キヌアのタブレ仕立て クルミのヴィネグレット
Fresh Fish, Canola Flowers and Quinoa Tabbouleh with Walnut Vinaigrette

タリアテッレ
グリルした春菊と鮑のアーリオ・オーリオ カラスミ
Tagliatelle with Grilled *Shungiku* Greens and Abalon Aglio Olio with Dried Mullet Roe

オマール海老のポワレ
京都産壬生菜のほろ苦いクーリ
Homard Lobster Poêle and *Kyoto* Vegetable *Mibuna* Greens Coulis

特選黒毛和牛フィレ肉のポワレ
トリュフとジャガイモのピューレ 季節のお野菜のロースト
Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet Poêle
with Truffle and Potato Purée
Roast Seasonal Vegetables

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.