

View & Dining

COTO *Ciel*

Menu félicité

ムニユ フェリシテ
幸福

¥12,600

産地直送のお魚を色々な仕立てで

Amuse-Bouche of Fresh Fish

聖護院蕪のムースを纏ったキャビアと産地直送のお魚

Shogoin Turnip Mousse with Caviar and Fresh Fish

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

Taglietelle with Grilled Shungiku Greens and Fish Aglio Olio with Dried Mullet Roe

お魚料理

Fish 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

Roast Fresh Fish and Kyoto Vegetable Mibuna Greens Coulis

or

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

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;

ニュージーランド産仔羊の骨付きロースト セージ香る白いんげん豆のブレゼ

Roast New Zealand Lamb Chop and White String Beans Braised with a Touch of Sage

or

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

Plus
¥1,500

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 pléiade

ムニユ プレイヤード

～シェフお薦めコース～

¥16,800

産地直送のお魚を色々な仕立てで

Amuse-Bouche of Fresh Fish

聖護院蕪のムースを纏ったキャビアと産地直送のお魚

Shogoin Turnip Mousse with Caviar and Fresh Fish

季節のお野菜を使った一皿

Appetizer with Seasonal Vegetables

オマール海老 根セロリ トリュフ ラビオリ仕立て

Homard Lobster Ravioli with Celeriac and Truffle

産地直送のお魚のブイヤベース コトシエール仕立て

Fresh Fish with Bouillabaisse Cotociel Style

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

本日のㇼの一皿

Today's Special Dish

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 richesse

ムニユ リシエス
贅沢

¥21,000

産地直送のお魚を色々な仕立てで
Amuse-Bouche of Fresh Fish

聖護院蕪のムースを纏ったキャビアと産地直送のお魚
Shogoin Turnip Mousse with Caviar and Fresh Fish

柔らかく蒸しあげた鮑のポワレ 京都産壬生菜のほろ苦いクーリ
Tender Abalone Poêle and Kyoto Vegetable Mibuna Greens Coulis

伊勢海老の半身ロースト 本日の仕立て
Roast Half ISE Lobster of the Day

特選黒毛和牛フィレ肉とフォワグラのポワレ トリュフのソース
Specially Selected Japanese Kuroge Wagyu Beef Filet and Foie Gras Poêle Served with Truffle Sauce

本日のべの一皿
Today's Special Dish

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.