

View & Dining

COTO *Ciel*

すべては“おいしい”のひと言のために。

さまざまなゲストにおいしい時間をお届けするため、辿り着いた

「フレンチの伝統的な技法」×「イタリアンの軽快な素材使い」の融合スタイル。

さらに千年の都 京都の恵まれた風土を活かし、時には昆布や麴といった和のエッセンスも取り入れ、
“京都にしかないお料理”を探求していきます。

"Delicious!" - The only word that counts!

A true 'culinary extravaganza' primarily based on French cuisine, in a wonderful marriage with Italian and other European recipes and ingredients combined with an amazingly delicious Kyoto essence.

We are very proud to present "Hard-to-Find Unique Cuisine" imbued with the 1000-year-old "Kyoto" essence, combined with unique and delicious Japanese flavors such as kelp and rice malt.



シェフ 鈴木 昂

Chef Subaru Suzuki

写真はイメージです。

The photo is for illustrative purpose only.

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

九条一遍ねぎとタスマニアサーモンのプレッセ キャビア
千鳥酢のグリヴィッシュソース

Kujo Ippen Negi Leek and Tasmanian Salmon Presse, Caviar with *Chidori* Vinegar Grivish Sauce

柔らかく蒸しあげた鮑
ブイヤベース仕立て ハーブと柑橘のサラダ
Tender Abalone Bouillabaisse Style with Herb and Citrus Fruits Salad

オマール海老 本日の仕立て

Today's Homard Lobster

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

みかんのデザート

Mikan Orange 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

Wine Pairing

ワインペアリング

お料理に合わせた
ワインをご提案いたします。

7杯 (合計360ml)

産地直送のお魚を色々な仕立てで

Amuse-Bouche of Fresh Fish

九条一遍ねぎとタスマニアサーモンのプレッセ キャビア
千鳥酢のグリヴィッシュソース

Kujo Ippen Negi Leek and Tasmanian Salmon Presse, Caviar with *Chidori* Vinegar Grivish Sauce

季節のお野菜を使った一皿

Appetizer with Seasonal Vegetables

フォワグラと和牛のラビオリ 焦がした香ばしいコンソメと

Foie Gras and Wagyu Beef Ravioli with Consommé

明石瀬戸ソールと雲丹のボンファム仕立て

Akashi Seto Sole and Sea Urchin Bonne Femme Style

特選黒毛和牛フィレ肉のロースト

エピスと金時人参のクーリ 黒ニンニクのクランブル

Roast Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet with Spices and Japanese Red *Kintoki* Carrot Coulis and Black Garlic

本日のべの一皿

Today's Special Dish

パン

Bread

みかんのデセール

Mikan Orange 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 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

九条一遍ねぎとタスマニアサーモンのプレッセ キャビア
千鳥酢のグリヴィッシュソース

Kujo Ippen Negi Leek and Tasmanian Salmon Presse, Caviar with *Chidori* Vinegar Grivish Sauce

タリアテッレ

魚介と聖護院蕪の優しいアーリオ・オーリオ 柚子の香り

Tagliatelle Aglio Olio of Seafood and *Shogoin* Turnip with a Touch of Yuzu Citrus

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

ブイヤベース仕立て ハーブと柑橘のサラダ

Roast Fresh Fish Bouillabaisse Style with Herb and Citrus Fruits Salad

or

オマール海老

ブイヤベース仕立て ハーブと柑橘のサラダ

Homard Lobster Bouillabaisse Style with Herb and Citrus Fruits Salad

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;

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

エピスと金時人参のクーリ 黒ニンニクのクランブル

Braised Beef Cheek in Red Wine with Spices and Japanese Red *Kintoki* Carrot Coulis and Black Garlic Crumble

or

国産牛フィレ肉のロースト

エピスと金時人参のクーリ 黒ニンニクのクランブル

Roast Japanese Beef Fillet with Spices and Japanese Red *Kintoki* Carrot Coulis and Black Garlic Crumble

Plus
¥1,500

パン

Bread

みかんのデセール

Mikan Orange 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.

A la carte

前菜

Appetizer

本日の前菜
Appetizer of the Day

¥2,300

季節野菜のグリーンサラダ
Seasonal Fresh Salad

¥2,300

本日のお野菜のスープ
Vegetable Soup of the Day

¥1,300

フロマージュ盛り合わせ
Assorted Cheese

¥3,500

パン
Bread

¥850

パスタ

Pasta Dish

本日のパスタ
Pasta of the Day

¥2,700 ~

黒毛和牛・銘柄牛

Kuroge Wagyu Beef・Japanese Branded Beef

特選黒毛和牛フィレ肉のロティ 季節の焼き野菜	120g	¥12,000
Roast Specially Selected Japanese Kuroge Wagyu Beef Filet and Seasonal Grilled Vegetables		
	160g	¥16,000
	200g	¥20,000

本日の銘柄牛フィレ肉のロティ 季節の焼き野菜	120g	¥16,000
Roast Japanese Branded Beef Filet and Seasonal Grilled Vegetables		
	160g	¥22,000
	200g	¥28,000

※1,500円でサラダとパンのセットをお付けいたします。
Salada and Bread Set ¥1,500

メインディッシュ

Main Dish

季節のお魚のポワレ 本日の仕立て	¥5,300
Seasonal Fish Poêle of the Day	
国産牛フィレ肉のポワレ お野菜のロースト添え	¥6,200
Japanese Beef Fillet Steak and Roasted Vegetables	

デザート

Dessert

本日のデザート	¥1,600
Dessert of the Day	

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 Porte

ムニユ ポルト

扉

¥10,000

九条一遍ねぎとタスマニアサーモンのプレッセ キャビア
千鳥酢のグリヴィッシュソース

Kujo Ippen Negi Leek and Tasmanian Salmon Presse, Caviar with *Chidori* Vinegar Grivish Sauce

タリアテッレ

魚介と聖護院蕪の優しいアーリオ・オーリオ 柚子の香り

Tagliatelle Aglio Olio of Seafood and *Shogoin* Turnip with a Touch of *Yuzu* Citrus

国産牛フィレ肉のロースト

エピスと金時人参のクーリ 黒ニンニクのクランブル

Roast Japanese Beef Fillet with Spices and Japanese Red *Kintoki* Carrot Coulis and Black Garlic Crumble

パン

Bread

みかんのデザート

Mikan Orange 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.