

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

軽く火を入れた産地直送のアオリイカと九条ネギ
ナッツのアクセント 魚介のジュのヴィネグレット
Bigfin Reef Squid and *Kujo Negi* Leek with a Touch of Nuts and Seafood Vinaigrette

柔らかく蒸しあげた鮑
炭の香り 焼き茄子のマリネ すだち香るブルブランソース
Abalone Poêle with Aroma of Charcoal and Marinated Grilled Eggplant with *Sudachi* -Flavored Beurre Blanc

オマール海老のロースト 本日の仕立てで
Roast Homard 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

葡萄 ヨーグルト レモンバーム
Grapes and Yogurt Mousse with a Touch of Lemon Balm

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

軽く火を入れた産地直送のアオリイカと九条ネギ
ナッツのアクセント 魚介のジュのヴィネグレット

Bigfin Reef Squid and Kujo Negi Leek with a Touch of Nuts and Seafood Vinaigrette

季節のお野菜を使った一皿

Appetizer with Seasonal Vegetables

フォワグラと南瓜のラビオリ トリュフ香るエキューム

Foie Gras and Pumpkin Ravioli with a Touch of Truffle Écume

オマール海老のムースを包み込んだ産地直送のお魚 スーパードボワソン

Soup De Poisson of Homard Lobster Mousse Wrapped in Fresh Fish

特選黒毛和牛フィレ肉のロースト

トリュフとジャガイモのグラチネ ジュとコンディメント

Roast Specially Selected Japanese Kuroge Wagyu Beef Fillet with Truffle and Potato Gratin, Jus and Condiments

本日のべの一皿

Today's Special Dish

パン

Bread

葡萄 ヨーグルト レモンバーム

Grapes and Yogurt Mousse with a Touch of Lemon Balm

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

軽く火を入れた産地直送のアオリイカと九条ネギ
ナッツのアクセント 魚介のジュのヴィネグレット
Bigfin Reef Squid and Kujo Negi Leek with a Touch of Nuts and Seafood Vinaigrette

タリアテッレ

京都産マダコと万願寺唐辛子のジェノベーゼ レモンの香り
Tagliatelle, Kyoto Octopus and Manganji Pepper Genovese with a Touch of Lemon

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

炭の香り 焼き茄子のマリネ すだち香るブルブランソース
Fresh Fish with Aroma of Charcoal and Marinated Grilled Eggplant with Sudachi Citrus-Flavored Beurre Blanc

or

オマール海老

炭の香り 焼き茄子のマリネ すだち香るブルブランソース
Homard Lobster with Aroma of Charcoal and Marinated Grilled Eggplant with Sudachi Citrus-Flavored Beurre Blanc

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;

しつとりと火入れしたイタリア産仔牛ロース
ポルチーニ茸のサバイヨン

Roast Italian Veal with Porcini Mushroom Sabayon

or

国産牛フィレ肉のロースト
トリュフとジャガイモのグラチネ ジュとコンディメント
Roast Japanese Beef Filet with Truffle and Potato Gratin, Jus and Condiments

Plus
¥1,500

パン

Bread

葡萄 ヨーグルト レモンバーム

Grapes and Yogurt Mousse with a Touch of Lemon Balm

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 <i>Kuroge Wagyu</i> 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

軽く火を入れた産地直送のアオリイカと九条ネギ
ナッツのアクセント 魚介のジュのヴィネグレット
Bigfin Reef Squid and *Kujo Negi* Leek with a Touch of Nuts and Seafood Vinaigrette

タリアテッレ
京都産マダコと万願寺唐辛子のジェノベーゼ レモンの香り
Tagliatelle, Kyoto Octopus and *Manganji* Pepper Genovese with a Touch of Lemon

国産牛フィレ肉のロースト
トリュフとジャガイモのグラチネ ジュとコンディメント
Roast Japanese Beef Fillet with Truffle and Potato Gratin, Jus and Condiments

パン
Bread

葡萄 ヨーグルト レモンバーム
Grapes and Yogurt Mousse with a Touch of Lemon Balm

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.