

View & Dining

COTO *Ciel*

Menu brille

ムニユ ブリエ
輝き

¥13,000

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

鮑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 Abalone and *Shogoin* Turnip with a Touch of *Yuzu* Citrus

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

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 Crumble

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 rêve

ムニユ レーヴ
夢

¥8,500

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

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

春菊のヴルーテ マスタードのクリーム

Shungiku Greens Velouté with Mustard Cream

or

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

Plus
¥1,000

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

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

or

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 Crumble

Plus
¥3,000

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 charmant

ムニユ シャルモン

魅力的な

¥5,500

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

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

春菊のヴルーテ マスタードのクリーム

Shungiku Greens Velouté with Mustard Cream

or

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

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

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

京丹波高原豚のラケ

炭火焼き エピスと金時人参のクーリ

Charcoal Grilled *Kyo-Tamba Kogen* Pork Lacquer with Spices and Japanese Red *Kintoki* Carrot Coulis

or

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 Crumble

Plus
¥3,000

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.