

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

ご挨拶の一品

Amuse-Bouche

ホタルイカのクーリとベニエ 木の芽と壬生菜
Firefly Squid Coulis and Beignet with Japanese Pepper and Mibuna Greens

柔らかく仕上げた鮑
春のお野菜と 落の臺のムニエルソース
Tender Abalone, Spring Vegetables and Butterbur Sprout Mouniere Sauce

オマール海老 本日の仕立て

Today's Homard Lobster Dish

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 Fillet 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.

Menu pléiade

ムニュ プレイヤード
～シェフお薦めコース～

¥16,800

ご挨拶の一品
Amuse-Bouche

ホタルイカのクーリとベニエ 木の芽と壬生菜
Firefly Squid Coulis and Beignet with Japanese Pepper and *Mibuna* Greens

季節のお野菜を使った一皿
Appetizer with Seasonal Vegetables

森半の玉露香るニョッキ アオリイカとプティポワのフランセーズ
Morihan Gyokuro Green Tea Flavored Gnocchi with Bigfin Reef Squid and Petit Pois a la Francaise

産地直送のお魚
桜の香りのセルアンクルート 山菜とブールブランソース
Fresh Seasonal Fish with *Sakura* Cherry Blossom Flavored cerf en croûte with Montain Vegetable and Beurre Blanc Sauce

特選黒毛和牛フィレ肉と筍のロースト
祇園原了郭の黒七味香るジュードヴィアンド
Roast Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet and Bamboo Shoots
with *Gion Hararyokaku* Black Seven Spices Flavored Jus De Viande

本日のメの一皿
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.

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)
¥10,000

We We will recommend seven wines
to pair with your dishes
(total 360 ml).

Menu félicité

ムニユ フェリシテ

幸福

¥12,600

ご挨拶の一品

Amuse-Bouche

ホタルイカのクーリとベニエ 木の芽と壬生菜
Firefly Squid Coulis and Beignet with Japanese Pepper and Mibuna Greens

タリアテッレ
森半の玉露とアオリイカの軽いクリームパスタ
Tagliatelle with Cream Sauce of Morihan Gyokuro Green Tea and Bigfin Reef Squid

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
春のお野菜と 露の臺のムニエルソース
Fresh Seasonal Fish with Spring Vegetables and Butterbur Sprout Mouniere Sauce
OR
オマール海老
春のお野菜と 露の臺のムニエルソース
Roast Homard Lobster with Spring Vegetables and Butterbur Sprout Mouniere Sauce

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;

京丹後琴引の塩麴でマリネしたニュージーランド産仔羊
蛤と白いんげん豆
New Zealand Lamb Marinated with Kyotango Kotohiki Rice Malt Served with Clam and Cannellini Bean
OR
国産牛フィレ肉と筍のロースト
祇園原了郭の黒七味香るジユドヴィアンド
Roast Japanese Beef Fillet and Bamboo Shoots with Gion Hararyokaku Black Seven Spices Flavored Jus De Viande

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.

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 ~

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.

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
Roast Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet and Seasonal Grilled Vegetables

120g ¥14,000

160g ¥18,000

200g ¥22,000

本日の銘柄牛フィレ肉のロティ 季節の焼き野菜
Roast Japanese Branded Beef Filet and Seasonal Grilled Vegetables

120g ¥18,000

160g ¥24,000

200g ¥30,000

※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
Seasonal Fish Poêle of the Day

¥6,300

国産牛フィレ肉のポワレ お野菜のロースト添え
Japanese Beef Fillet Steak and Roasted Vegetables

¥7,200

デザート

Dessert

本日のデザート
Dessert of the Day

¥1,600

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.