

View & Dining

COTO *Ciel*

---

# Menu brille

ムニユ ブリエ  
輝き

¥13,000

京都宮津山一水産より【京鱈】のコンフィ  
菜の花 柑橘風味のバルサミコ

*Kyoto Spanish Mackerel Confit and Canola Flowers with Citrus-Flavored Balsamic Sauce*

タリアテッレ

鮑と春菊のアーリオ・オーリオ

*Tagliatelle with Abalone and Shungiku Greens Aglio e olio*

オマール海老のロースト

浅利とすじ青のりのブイヨン 琴引の塩 アカモク藻塩

*Roast Homard Lobster with Clams and Suji Aonori Bouillon, Kotohiki Akamoku Seaweed Salt*

特選黒毛和牛フィレ肉の軽いフュメ

エシャロットのコンフィとラルド 赤ワインのソース

*Lightly Smoked Specially Selected Japanese Kuroge Wagyu Beef Fillet with Shallot Confit and Lard, Red Wine Sauce*

パン

Bread

柑橘のデザート

Citrus Fruits 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

京都宮津山一水産より【京鰯】のコンフィ  
菜の花 柑橘風味のバルサミコ

Kyoto Spanish Mackerel Confit and Canola Flowers with Citrus-Flavored Balsamic Sauce

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

聖護院蕪のヴルーテ バニラの香り

Vanilla Flavored *Shogoin* Turnip Velouté

or

タリアテッレ

亀岡牛ブレザオラと春菊 ペコリーノ・ロマーノ

Tagliatelle with *Kameoka* Beef Bresaola, *Shungiku* Greens and Pecorino Romano Cheese

Plus  
¥1,000

産地直送のお魚

浅利とすじ青のりのブイヨン 琴引の塩 アカモク藻塩

Fresh Seasonal Fish with Clams and *Suji Aonori* Bouillon, *Kotohiki Akamoku* Seaweed Salt

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;

国産牛フィレ肉の軽いフュメ

エシャロットのコンフィとラルド 赤ワインのソース

Lightly Smoked Japanese Beef Fillet with Shallot Confit and Lardo, Red Wine Sauce

or

特選黒毛和牛フィレ肉の軽いフュメ

エシャロットのコンフィとラルド 赤ワインのソース

Lightly Smoked Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet with Shallot Confit and Lard, Red Wine Sauce

Plus  
¥3,000

パン

Bread

柑橘のデザート

Citrus Fruits 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

京都宮津山一水産より【京鯖】のコンフィ  
菜の花 柑橘風味のバルサミコ

Kyoto Spanish Mackerel Confit and Canola Flowers with Citrus-Flavored Balsamic Sauce

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

聖護院蕪のヴルーテ バニラの香り

Vanilla Flavored *Shogoin* Turnip Velouté

or

タリアテッレ

亀岡牛ブレザオラと春菊 ペコリーノ・ロマーノ

Tagliatelle with *Kameoka* Beef Bresaola, *Shungiku* Greens and Pecorino Romano Cheese

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

浅利とすじ青のりのブイヨン 琴引の塩 アカモク藻塩

Fresh Seasonal Fish with Clams and *Suji Aonori* Bouillon, *Kotohiki Akamoku* Seaweed Salt

or

京丹波高原豚のロースト

京丹後琴引の塩麴と九条ネギのマリネ

Roast *Kyo-Tamba Kogen* Pork with *Kotohiki* Salted Rice Malt Marinated *Kujo Negi* Leek

or

特選黒毛和牛フィレ肉の軽いフユメ

エシャロットのコンフィとラルド 赤ワインのソース

Lightly Smoked Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet

with Shallot Confit and Lard, Red Wine Sauce

Plus  
¥3,000

パン

Bread

柑橘のデザート

Citrus Fruits 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.