

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

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

柑橘のデセール
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

柑橘のデセール

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【京鰆】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

京丹後琴引の塩麹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ューム

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

柑橘のデセール

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.