

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

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

柔らかく仕上げた鮑
浅利とすじ青のりのブイヨン 琴引の塩 アカモク藻塩
Tender Abalone with Clam and Suji Aonori Seaweed Bouillon, Kotohiki Akamoku Seaweed Salt

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

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 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

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

季節のお野菜を使った一皿

Appetizer with Seasonal Vegetables

トロフィエ 京都産ケンサキイカ ジェノバ風

Trofie with Kyoto Swordtip Squid Genovese

産地直送のお魚とオマール海老のシューファルシ

琴引の塩麴と九条ネギのコンディメント

Cabbage Roll with Fresh Seasonal Fish and Homard Lobster

Kotohiki Salted Rice Malt and Kujo Negi Leek

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

本日のべの一皿

Today's Special Dish

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.

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

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

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

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

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

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

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

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;

ニュージーランド産仔羊と京丹波高原豚のグリーンペッパー香るピティビエ

赤ワインのソース

Pithivier Pie of Green Pepper Flavored New Zealand Lamb and Kyo-Tamba Kogen Pork with Red Wine Sauce

or

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

Plus
¥1,500

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.

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	¥14,000
Roast Specially Selected Japanese Kuroge Wagyu Beef Fillet and Seasonal Grilled Vegetables		
	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	120g	¥18,000
Roast Japanese Branded Beef Fillet and Seasonal Grilled Vegetables		
	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	¥6,300
Seasonal Fish Poêlé of the Day	
国産牛フィレ肉のポワレ お野菜のロースト添え	¥7,200
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.