

View & Dining

COTO *Ciel*

---

# Menu brille

ムニユ ブリエ  
輝き

¥13,000

産地直送のフリュイドメール  
モッツアレラとトマト バジルのグラニテ  
Fresh Seasonal Seafood with Mozzarella Cheese, Tomato and Basil Granité

タリアテッレ  
木の芽と鮑のアーリオ・オーリオ ボッタルガ  
Tagliatelle Aglio Olio of Japanese Pepper and Abalone with Bottarga

オマール海老  
万願寺唐辛子のピュレと初夏のお野菜 アンショワイヤード  
Homard Lobster with *Manganji* Pepper Puree and Early Summer Vegetables with Anchoiade Sauce

特選黒毛和牛フィレ肉のグリル  
じゃがいものピュレと季節のお野菜 ソースペリゲー  
Grilled Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet with Potato Puree and Seasonal Vegetables with Sauce Perigueux

パン

Bread

スープドフリュイ 京都【咲里畑】のハーブの香り  
Fruit Soup with a Touch of Herb from *Sakuribatake* Farm

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

産地直送のフリュイドメール  
モッツアレラとトマト バジルのグラニテ  
Fresh Seasonal Seafood with Mozzarella Cheese, Tomato and Basil Granité

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

プティポワのヴルーテ ミント風味

Petit Pois-Green Peas Velouté with a Touch of Mint

or

タリアテッレ

木の芽と魚介のアーリオ・オーリオ ボッタルガ

Tagliatelle Aglio Olio of Japanese Pepper and Seafood with Bottarga

Plus  
¥1,000

産地直送のお魚  
万願寺唐辛子のピュレと初夏のお野菜 アンショワイヤード  
Fresh Seasonal Fish with *Manganji* Pepper Puree and Early Summer Vegetables with Anchoïade Sauce

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;

国産牛フィレ肉のグリル

じゃがいものピュレと季節のお野菜 ソースペリグー

Grilled Japanese Beef Fillet with Potato Puree and Seasonal Vegetables with Sauce Perigueux

or

特選黒毛和牛フィレ肉のグリル

じゃがいものピュレと季節のお野菜 ソースペリグー

Grilled Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet with Potato Puree and Seasonal Vegetables with Sauce Perigueux

Plus  
¥3,000

パン

Bread

スープドフリュイ 京都【咲里畑】のハーブの香り

Fruit Soup with a Touch of Herb from *Sakuribatake* Farm

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

産地直送のフリュイドメール  
モッツアレラとトマト バジルのグラニテ  
Fresh Seasonal Seafood with Mozzarella Cheese, Tomato and Basil Granité

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

プティポワのヴルーテ ミント風味

Petit Pois-Green Peas Velouté with a Touch of Mint

or

タリアテッレ

木の芽と魚介のアーリオ・オーリオ ボッタルガ

Tagliatelle Aglio Olio of Japanese Pepper and Seafood with Bottarga

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

万願寺唐辛子のピュレと初夏のお野菜 アンショワイヤード

Fresh Seasonal Fish with *Manganji* Pepper Puree and Early Summer Vegetables with Anchoïade Sauce

or

京丹波高原豚肩ロース

じゃがいものピュレと季節のお野菜 ソースムータルド

Grilled *Kyo-Tamba Kogen* Pork Boston Butt with Potato Puree and Seasonal Vegetables with Sauce Moutard

or

特選黒毛和牛フィレ肉のグリル

じゃがいものピュレと季節のお野菜 ソースペリゲー

Grilled Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet with Potato Puree and Seasonal Vegetables with Sauce Perigueux

Plus  
¥3,000

パン

Bread

スープドフリュイ 京都【咲里畑】のハーブの香り

Fruit Soup with a Touch of Herb from *Sakuribatake* Farm

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 Rossini

ムニユ ロッシーニ

¥7,000

産地直送のフリュイドメール  
モッツァレラとトマト バジルのグラニテ  
Fresh Seasonal Seafood with Mozzarella Cheese, Tomato and Basil Granité

プティポワのヴルーテ ミント風味  
Petit Pois-Green Peas Velouté with a Touch of Mint

国産牛フィレ肉とフォワグラのポワレ ペリゲーソース  
Japanese Beef Fillet and Foie Gras Poêle with Périgueux Sauce

パン  
Bread

スープドフリュイ 京都【咲里畑】のハーブの香り  
Fruit Soup with a Touch of Herb from *Sakuribatake* Farm

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.