

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

産地直送のアオリイカ アスペルジュ ワサビの香り  
Fresh Seasonal Bigfin Reef Squid and Asparagus with a Touch of Wasabi

柔らかく仕上げた鮑  
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  
Tender Abalone with *Manganji* Pepper Puree and Early Summer Vegetables with Anchoïade 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, Truffle Sauce

本日のべの一皿  
Today's Special Dish

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 pléiade

ムニユ 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

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

産地直送のアオリイカ アスペルジュ ワサビの香り  
Fresh Seasonal Bigfin Reef Squid and Asparagus with a Touch of Wasabi

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

オマール海老のラビオリ 木の芽香るソース・ヴェール  
Homard Lobster Ravioli with a Touch of Japanese Pepper Sauce Verte

産地直送のお魚のブイヤベース  
コトシエール仕立て 柚子胡椒のアクセント  
Fresh Seasonal Fish Bouillabaisse with a Touch of Yuzu Citrus Pepper

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

本日の〆の一皿  
Today's Special Dish

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 félicité

ムニユ フェリシテ

幸福

¥12,600

ご挨拶の一品

Amuse-Bouche

産地直送のアオリイカ アスペルジュ ワサビの香り

Fresh Seasonal Bigfin Reef Squid and Asparagus with a Touch of Wasabi

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

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

万願寺唐辛子のピューレと初夏のお野菜 アンショワイヤード

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

or

オマール海老

万願寺唐辛子のピューレと初夏のお野菜 アンショワイヤード

Homard Lobster with *Manganji* Pepper Puree and Early Summer Vegetables with Anchoïade 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;

ミントでマリネしたニュージーランド産仔羊 ジュダニョー

Mint-Marinated New Zealand Lamb with Jus d'agneau

or

国産牛フィレ肉のグリル

じゃがいものピューレと季節のお野菜 ソースペリゲー

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

Plus  
¥1,500

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.