エレガント

食前のお愉しみ

オマールブルーの炭火焼　蕪クリーム　甲殻類のクーリ　シトロンキャビア

甘鯛のポシェ　ヴァンジョーヌのフュメと柚子　オリーブオイル　ちりめんキャベツ

＊鮑スライスの海藻キュイ　牡蠣と野菜のファルシ アニスソヴァージュ
オシェトラキャビア　ブールブラン

鴨胸肉骨付きエピスロースト　ビガラードソース　根セロリと茸
又は
和牛肉のロースト コーヒーバター 赤ワインソース　（+ 2,600 ）

弓削牧場のフレッシュチーズムース フルーツコンポテ

ラム酒風味のサヴァラン　果物のコンフィチュール　アマレットクリーム
又は
マロンコンフィの軽いクリーム　梨のポッシェと柑橘　ヘーゼルナッツメレンゲ
アーモンドソルベのヴェリーヌ　洋梨のクーリ　ジャスミン
又は
クレープフランベトラディショナル　バニラアイスクリームと柑橘のヴェリーヌ　（+ 1,400 ）

コーヒー又は紅茶 /プティ・フール

33,500

w m e c s

ソムリエセレクト ワインセット（4 杯） 14,500

上記のメニューに＊鮑を含まないコースもございます（甘鯛の代わりに鮑の場合＋1800）

クラシック

27,000

w m e c s

ソムリエセレクト ワインセット（3 杯） 11,000

w= 小麦/wheat　p = 落花生/peanuts　m = 乳/milk　e = 卵/eggs　b = そば/buckwheat　c = かに/crab　s = えび/shrimp 食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。 国産米を使用。
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

ザ・リッツ・カールトン大阪 5300001 大阪府大阪市北区梅田 2 丁目 5 番 25 号 レストラン予約 06-6343-7020

プレスティージュ

食前のお愉しみ

フォアグラカナールと仔鳩のテリーヌ　パンデピス　根セロリのジュレ　カシスペースト

蕪のコンソメとサラワクペッパー　トリュフ　様々な食感で

オマールブルー ブランデーと海草のココット蒸し スパイスのきいたソース

和牛肉のロースト コーヒーバター 赤ワインソース

弓削牧場のフレッシュチーズムース フルーツコンポテ

ラム酒風味のサヴァラン　果物のコンフィチュール　アマレットクリーム
又は
マロンコンフィの軽いクリーム　梨のポッシェと柑橘　ヘーゼルナッツメレンゲ
アーモンドソルベのヴェリーヌ　洋梨のクーリ　ジャスミン
又は
クレープフランベトラディショナル　バニラアイスクリームと柑橘のヴェリーヌ　（+ 1,400 ）

コーヒー又は紅茶 /プティ・フール

40,000

w m e c s

ソムリエセレクト ワインセット（4 杯） 18,000

アミューズブーシュはキャビアに変更できます

キャビア コンディメントとブリニストーストを添えて
オシェトラ 19,000 円、ベルーガ 38,000 円追加料金を頂戴いたします

w= 小麦/wheat　p = 落花生/peanuts　m = 乳/milk　e = 卵/eggs　b = そば/buckwheat　c = かに/crab　s = えび/shrimp 食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。
国産米を使用。
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。
ザ・リッツ・カールトン大阪 5300001 大阪府大阪市北区梅田 2 丁目 5 番 25 号 レストラン予約 06-6343-7020