



エレガント

食前のお愉しみ

冷製蒸し岩牡蠣 ペンジャ産胡椒のエキューム グレググレギューム 平兵衛酢

オマールブルーの炭火焼き かぼちゃとシェリー酒のオマールジュ 鈴南瓜

*ヨーロッパ産舌平目のムニエル キャビアと白ワインソース 野菜のエチューベ
アニスソヴァージュ風味

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 梨のポッシュと柑橘 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*舌平目を含まないコースもございます (オマールの代わりに舌平目の場合+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

プレステージ

食前のお愉しみ

フォアグラカナ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 黒トリュフ 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 梨のポッシュと柑橘 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、バルーガ 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