

LaBaie

ラ・ベ

食前のお楽しみ

キンキのグリエ フルールドセルマリネ トマトブランマンジェ 野菜のコンフィ

カサゴと甲殻類のブーダン ブイヤベース風ジュ 香味海苔

国産鶏フィレのポッシュェ トリュフ風味 腿肉のグリル スパイス カイエ・フレ
シェリービネガー風味のジュ

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・フル

13,500

w m e c s

ソムリエセレクト ワインセット (3杯) 8,500

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

シニャチュール

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

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・フル

28,000

w m e c s

ソムリエセレクト ワインセット (3杯) 10,000

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。