



クラシック

オシェトラキャビア フェンネルのブラマンジェ 繊細なブイヤベースジュレ

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

鮑の海藻バターコンフィ 野菜のコンポテ アニスソバージュ風味 トリュフソース

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
又は

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

苺のコンポート 繊細なメレンゲ カカオパルプクリームとモヒートジュレ
レリボソルベと苺のヴェリーヌ

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

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

上記のメニューで、甘鯛と鴨胸肉を両方お召し上がりいただけます

エレガント

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

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

オシェトラキャビア フェンネルのブラマンジェ 繊細なブイヤベースジュレ

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 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

苺のコンポート 繊細なメレンゲ カカオパルプクリームとモヒートジュレ

レリボソルベと苺のヴェリーヌ

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

最初の一皿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