



デクヴェルト

オシェトラキャビア フェネルのブラマンジェ 繊細なブイヤベースジュレ

キンキのフルールドセル胡椒マリネ 軽い炭火焼 野菜のグレック 柚子

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

鱈の海藻蒸し デュグレソース 白いんげん豆のラゲー チョリソ

又は

鹿ロースのコーヒーバターロティ ポワヴラードソース カボチャのデクリネゾン (+ 600)

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・フール

13,500

w m e c s

ソムリエセレクト ワインセット (2杯) 6,500

上記のメニューで鱈と鹿ロースを両方召し上がるコースもございます (鹿ロース追加料金なし)

ラ・ベ

19,000

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

オシェトラキャビア フェ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

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

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

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、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。