

View & Dining

COTO *Ciel*

すべては“おいしい”のひと言のために。

さまざまなゲストにおいしい時間をお届けするため、辿り着いた
「フレンチの伝統的な技法」×「イタリアンの軽快な素材使い」の融合スタイル。
さらに千年の都 京都の恵まれた風土を活かし、時には昆布や麴といった和のエッセンスも取り入れ
“京都にしかないお料理”を探求していきます。

"Delicious!" - The only word that counts!

A true 'culinary extravaganza' primarily based on French cuisine, in a wonderful marriage with Italian and other European recipes and ingredients combined with an amazingly delicious Kyoto essence.
We are very proud to present "Hard-to-Find Unique Cuisine" imbued with the 1000-year-old "Kyoto" essence, combined with unique and delicious Japanese flavors such as kelp and rice malt.



シェフ 鈴木 昂

Chef Subaru Suzuki

写真はイメージです。
The photo is for illustrative purpose only.

Menu richesse

ムニユ リシエス
贅沢

¥21,000

産地直送のお魚を色々な仕立てで
Amuse-Bouche of Fresh Fish

新玉葱のムース 産地直送のアオリイカ 菜の花
Seasonal Onion Mousse and Fresh Bigfin Reef Squid with Canola Flowers

柔らかく蒸しあげた鮑のロースト うすい豆のクーリ チョリソーのクリーム
Tender Abalone Roast and Green Peas Coulis with Chorizo Cream

伊勢海老 本日の仕立て
ISE Lobster of the Day

特選黒毛和牛フィレ肉とフォワグラのポワレ トリュフのソース
Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet and Foie Gras Poêle Served with Truffle Sauce

本日のべの一皿
Today's Special Dish

パン
Bread

苺のデザート
Strawberry Dessert

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ
Coffee / Tea / Espresso

料金はサービス料15%・税金が含まれた価格となります。
Price shown includes tax and service charge.

Menu pléiade

ムニユ プレイヤード

～シェフお薦めコース～

¥16,800

産地直送のお魚を色々な仕立てで

Amuse-Bouche of Fresh Fish

新玉葱のムース 産地直送のアオリイカ 菜の花

Seasonal Onion Mousse and Fresh Bigfin Reef Squid with Canola Flowers

季節のお野菜を使った一皿

Appetizer with Seasonal Vegetables

手打ちパスタ トロフィエ 帆立貝 ルッコラのジェノベーゼ

Handmade Trofie with Scallop and Rucola Genovese

産地直送のお魚のブイヤベース コトシエール仕立て

Fresh Fish with Bouillabaisse Cotociel Style

特選黒毛和牛フィレ肉のポワレ

ジュドヴィアンド 露の臺の苦味を添えて

Specially Selected Japanese Kuroge Wagyu Beef Filet Poêle

and Jus de Viande with Japanese Butterbur

本日のメの一皿

Today's Special Dish

パン

Bread

苺のデザート

Strawberry Dessert

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

料金はサービス料15%・税金が含まれた価格となります。

Price shown includes tax and service charge.

Menu félicité

ムニユ フェリシテ
幸福

¥12,600

産地直送のお魚を色々な仕立てで

Amuse-Bouche of Fresh Fish

新玉葱のムース 産地直送のアオリイカ 菜の花

Seasonal Onion Mousse and Fresh Bigfin Reef Squid with Canola Flowers

タリアテッレ

筍と魚介のアーリオ・オーリオ 木の芽の香り

Tagliatelle Aglio Olio with Bamboo Shoot and Seafood with a Touch of Japanese Pepper

お魚料理

Fish Dish

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

産地直送のお魚のロースト うすい豆のクーリ チョリソーのクリーム

Roast Fresh Fish and Green Peas Coulis with Chorizo Cream

or

オマール海老のロースト うすい豆のクーリ チョリソーのクリーム

Roast Homard Lobster and Green Peas Coulis with Chorizo Cream

Plus
¥1,000

メインディッシュ

Main Dish

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

落の臺を包み込んだニュージーランド産仔羊のロースト

レモンのコンフィ ジュダニョー

Japanese Butterbur Wrapped with Roast New Zealand Lamb and Lemon Confit with Jus d'Agneau

or

国産牛フィレ肉のポワレ

ジュドヴィアンド 落の臺の苦味を添えて

Japanese Beef Filet Poêle and Jus de Viande with Japanese Butterbur

Plus
¥1,500

パン

Bread

苺のデザート

Strawberry Dessert

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

料金はサービス料15%・税金が含まれた価格となります。

Price shown includes tax and service charge.

A la carte

前菜

Appetizer

本日の前菜
Appetizer of the Day ¥2,300

季節野菜のグリーンサラダ
Seasonal Fresh Salad ¥2,300

本日のお野菜のスープ
Vegetable Soup of the Day ¥1,300

フロマージュ盛り合わせ
Assorted Cheese ¥3,500

パン
Bread ¥850

パスタ

Pasta Dish

本日のパスタ
Pasta of the Day ¥2,700 ~

料金はサービス料15%・税金が含まれた価格となります。

Price shown includes tax and service charge.

黒毛和牛・銘柄牛

Kuroge Wagyu Beef・Japanese Branded Beef

特選黒毛和牛フィレ肉のロティ 季節の焼き野菜 Roast Specially Selected Japanese <i>Kuroge Wagyu</i> Beef Filet and Seasonal Grilled Vegetables	120g	¥12,000
	160g	¥16,000
	200g	¥20,000

本日の銘柄牛フィレ肉のロティ 季節の焼き野菜 Roast Japanese Branded Beef Filet and Seasonal Grilled Vegetables	120g	¥16,000
	160g	¥22,000
	200g	¥28,000

※1,500円でサラダとパンのセットをお付けいたします。
Salada and Bread Set ¥1,500

メインディッシュ

Main Dish

季節のお魚のポワレ 本日の仕立て Seasonal Fish Poêle of the Day		¥5,300
----------------------------------------------------	--	--------

国産牛フィレ肉のポワレ お野菜のロースト添え Japanese Beef Fillet Steak and Roasted Vegetables		¥6,200
-----------------------------------------------------------------------------	--	--------

デザート

Dessert

本日のデザート Dessert of the Day		¥1,600
-------------------------------	--	--------

料金はサービス料15%・税金が含まれた価格となります。
Price shown includes tax and service charge.

Menu porte

ムニユ ポルト
扉

¥10,000

産地直送のお魚を色々な仕立てで

Amuse-Bouche of Fresh Fish

ポタン海老のミキュイとキャビア ココナッツミルクのブイヨン

Spot Shrimp and Caviar Mi-Cuit with Coconut Broth

タリアテッレ 鱧の焼き霜と香ばしくグリルした万願寺唐辛子のアーリオ・オーリオ

Taglietelle, Aglio Olio with Pike Conger Eel and *Manganji* Pepper

メインディッシュ

Main Dish

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

国産牛フィレ肉のロティ 炭の香り
タイム香るジュドヴィアンド サマートリュフ

Roast Japanese Beef Sirloin with Thyme Flavored Jus de Viande Served with Summer Truffle

or

特選黒毛和牛フィレ肉のロティ 炭の香り
タイム香るジュドヴィアンド サマートリュフ

Roast Specially Selected Japanese Kuroge Wagyu Beef Filet with Thyme Flavored Jus and Summer Truffle

Plus
¥3,000

パン

Bread

桃とルバーブ グラス・シャルトリューズ

Peach, Rhubarb and Glace Chartreuse

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。お米は国産米を使用しております。

Price shown includes tax and service charge. We are proud to serve domestically produced rice.