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、時には昆布や麹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　昴

Chef Subaru Suzuki

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

Menu richesse

ムニュ　リシェス

贅沢

¥21,000

産地直送のお魚を色々な仕立てで

Amuse-Bouche of Fresh Fish

産地直送のお魚　丸久小山園の玉露　青さ海苔のキヌア　オシェトラキャビア

Fresh Fish with *Gyokuro* from *Marukyu Koyamaen* and Quinoa with Green Laver and Osietra Caviar

柔らかく蒸しあげた鮑のロースト　木の芽を添えて　トマトと京都丹波産の梅香るソースて

Tender Abalone Roast and Japanese Pepper with Tomato and *Kyoto Tamba* Plum Flavored Sauce

オマール海老のロティ　万願寺唐辛子のすり流し

Roast Homard Lobster with *Mangangi* Pepper Puree

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

本日の〆の一皿

Today´s Special Dish

パン

Bread

パイナップルのデセール

Pineapple 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

ムニュ　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

産地直送のお魚　丸久小山園の玉露　青さ海苔のキヌア　オシェトラキャビア
Fresh Fish with *Gyokuro* from *Marukyu Koyamaen* and Quinoa with Green Laver and Osietra Caviar

季節のお野菜を使った一皿
Appetizer with Seasonal Vegetables

オマール海老と初夏のお野菜のフリカッセ　レモングラス香るラビオリ仕立て
Roast Homard Lobster and Summer Vegetable Fricassée with a Touch of Lemongrass Ravioli Style

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炭火焼き
グリルした万願寺唐辛子のピュレ　ジュドヴィアンド
Charcoal Grilled Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet
with Grilled *Manganji* Pepper Puree and Jus de Viande

本日の〆の一皿
Today´s Special Dish

パン
Bread

パイナップルのデセール
Pineapple 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

ムニュ　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

産地直送のお魚　丸久小山園の玉露　青さ海苔のキヌア　オシェトラキャビア

Fresh Fish with *Gyokuro* from *Marukyu Koyamaen* and Quinoa with Green Laver and Osietra Caviar

タリアテッレ
魚介と京都のお野菜のジェノベーゼ　ペコリーノチーズ

Taglietelle Genovese with Seafood and *Kyoto* Vegetables and Pecorino Cheese

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
木の芽を添えて　トマトと京都丹波産の梅香るソースで

Roast Fresh Fish with Japanese Pepper with *Kyoto Tamba* Plum Flavored Tomato Sauce

or

オマール海老のロースト
木の芽を添えて　トマトと京都丹波産の梅香るソースで

Roast Homard Lobster with Japanese Pepper with *Kyoto Tamba* Plum Flavored Tomato Sauce

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;

しっとりと火入れしたイタリア産仔牛ロース
セージ香る野菜のブレゼ　ソースイヴォワール

Tender Roast Italian Veal, Braised Vegetables with Sage and Sauce Ivoire

or

国産牛フィレ肉の炭火焼き
グリルした万願寺唐辛子のピュレ　ジュドヴィアンド

Charcoal Grilled Japanese Beef Filet with Grilled *Manganji* Pepper Puree and Jus de Viande

Plus ¥1,500

パン

Bread

パイナップルのデセール

Pineapple 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.