

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

日本酒でマリネしたフォワグラ
亀岡牛と酒粕 ルキュルス風 白味噌のクリーム

Foie Gras Marinated in Japanese Sake, Kameoka Beef and Sake Lees Terrine with White Miso Cream

柔らかく蒸しあげた鮑のロースト
京都の梅香るブルノワゼット

Steamed and Roasted Abalone with Kyoto Plum Flavored Beurre Noisette

伊勢海老のロースト 本日の仕立てで

Roast 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

パン・デピスとキャトルエピスのキャラメルムース 赤ワイングラス

Caramel Mousse of Pain d'épices and Quatre épices with Red Wine Ice Cream

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

日本酒でマリネしたフォワグラ
亀岡牛と酒粕 ルキュルス風 白味噌のクリーム

Foie Gras Marinated in Japanese Sake, Kameoka Beef and Sake Lees Terrine with White Miso Cream

季節のお野菜を使った一皿

Appetizer with Seasonal Vegetables

オマール海老のラビオロ 万願寺唐辛子とレフォール

Homard Lobster Raviolo with Manganji Pepper and Horseradish

明石瀬戸ソールのムニエル 京都の梅のアクセント

Akashi Seto Sole Fish Mouniere Flavored with Kyoto Plum

特選黒毛和牛フィレ肉のポワレ
ソースポワブレード 京都のお野菜

Selected Japanese Kuroge Wagyu Beef Filet Poêle and Kyoto Vegetables with Poivrade Red Wine Sauce

本日のべの一皿

Today's Special Dish

パン

Bread

パン・デピスとキャトルエピスのキャラメルムース 赤ワイングラス

Caramel Mousse of Pain d'épices and Quatre épices with Red Wine Ice Cream

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

日本酒でマリネしたフォワグラ
亀岡牛と酒粕 ルキュルス風 白味噌のクリーム

Foie Gras Marinated in Japanese Sake, Kameoka Beef and Sake Lees Terrine with White Miso Cream

タリアテッレ

鱧の焼き霜と香ばしい万願寺唐辛子のアーリオ・オーリオ

Tagliatelle, Aglio Olio with Seared Pike Conger Eel and Manganji 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

京都の梅香るブルノワゼット

Fresh Fish Poêle with Kyoto Plum Flavored Beurre Noisette

or

オマール海老のロースト

京都の梅香るブルノワゼット

Roast Homard Lobster with Kyoto Plum Flavored Beurre Noisette

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;

イタリア産仔牛ロースのポワレ

ポルチーニ茸のクルート タイム香るジュ

Italian Veal Loin Poêle with Porcini Mushroom Croûte and Thyme-Flavored Jus

or

国産牛フィレ肉のポワレ

ソースポワブラード 京都のお野菜

Japanese Beef Filet Poêle and Kyoto Vegetables with Poivrade Red Wine Sauce

Plus
¥1,500

パン

Bread

パン・デピスとキャトルエピスのキャラメルムース 赤ワイングラス

Caramel Mousse of Pain d'épices and Quatre épices with Red Wine Ice Cream

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 Porte

ムニユ ポルト
扉

¥10,000

日本酒でマリネしたフォワグラ
亀岡牛と酒粕 ルキュルス風 白味噌のクリーム
Foie Gras Marinated in Japanese Sake, Kameoka Beef and Sake Lees Terrine with White Miso Cream

タリアテッレ
鱧の焼き霜と香ばしい万願寺唐辛子のアーリオ・オーリオ
Taglietelle, Aglio Olio with Seared Pike Conger Eel and Manganji Pepper

国産牛フィレ肉のポワレ
ソースポワブラード 京都のお野菜
Japanese Beef Filet Poêle and Kyoto Vegetables with Poivrade Red Wine Sauce

パン
Bread

パン・デピスとキャトルエピスのキャラメルムース 赤ワイングラス
Caramel Mousse of Pain d'épices and Quatre épices with Red Wine Ice Cream

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.