

MORNING SET

8:00~11:00 (L.O. 10:00)

RITUEL自家製ベーカリーと共に始める朝食

< 本日のスープ・ドリンク付 >

アボカドフムスとひよこ豆・海老・コリアンダー・ライムのタルティース	1,400 (1,540)
クロックマダム 赤玉ねぎとシナモンのコンフィチュール添え	1,300 (1,430)
ウッフマヨネーズと長谷川農園マッシュルームのクロワッサンサンドイッチ	1,300 (1,430)
ブリオッシュフレンチトースト (ベリー&ベーコン)	1,500 (1,650)
スモークサーモンとアボカドのサラダ バゲット付き	1,500 (1,650)
RITUELベーカリー3種 オーガニックアプリコットジャム&クリーム付 (キッシュ・ミートパイ・スコーン)	1,200 (1,320)

SET DRINK

セットドリンクをお選びください※一部追加料金

コーヒー (ICED/HOT) / 紅茶 (ICED/HOT) / ハーブティー (HOT) /
フレッシュオレンジジュース / レモネード (ICED/HOT) / ミルク (ICED/HOT) /
カフェラテ (ICED/HOT) +350(385) / チャイティー (ICED/HOT) +300(330) /
ほうじ茶ラテ (ICED/HOT) +350(385) / 抹茶ラテ (ICED/HOT) +350(385)

OPTION

お好みで追加オプションをお選びください

オーガニックグラノーラ&ヨーグルト	+300 (330)
自家製焼き菓子セレクション	
■ スコーン ジャム&クリーム付	+250 (275)
■ フィナンシェ	+250 (275)
■ カヌレ	+250 (275)

LUNCH SET

11:30~15:00

食べるスープを主役にベーカリーをご一緒に

< ドリンク付 >

1. お好みのスープを1つお選びください

クラシックオニオングラタンスープ	1,800 (1,980)
鶏サルシッチャのミネストローネ	1,800 (1,980)
鶏もも肉と季節野菜のフリカッセ (クリーム煮)	1,980 (2,178)
サーモンクリームと南瓜、リコッタチーズのニョッキ	2,000 (2,200)
豚バラとレンズ豆のプティサレ	2,500 (2,970)
仔羊と野菜のシューファルシ モロッコ風	2,400 (2,640)
鱈のポワレとオマール海老のビスクほうれん草のソテー	2,800 (3,080)

※全てセット価格

+

2. お好みのベーカリーを1つお選びください

- アボカドフムスとひよこ豆、海老、コリアンダー、ライムのタルティース
- スモークサーモンとクリームチーズのタルティース デイルオイル
- ウッフマヨネーズと長谷川農園マッシュルームのクロワッサンサンド
- RITUELベーカリー3種盛り オーガニックアプリコットジャム&クリーム付 (キッシュ・ミートパイ・スコーン)

SET DRINK

セットドリンクをお選びください※一部追加料金

コーヒー (ICED/HOT) / 紅茶 (ICED/HOT) / レモネード (ICED/HOT) /
カフェラテ (ICED/HOT) +350 (385) / チャイティー (ICED/HOT) +300 (330) /
ほうじ茶ラテ (ICED/HOT) +350 (385) / 抹茶ラテ (ICED/HOT) +350 (385) /
グラスワイン (白/赤) +600 (660) / ランチビール +300 (385) / シャンパングラス +1,000 (1,100)

OPTION

本日のミニデザート +300 (330)

OTHER LUNCH

< ミニスープ・ドリンク付 >

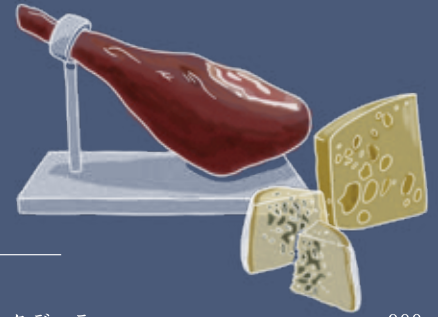
季節野菜とアボカドのフムスサラダ	1,700 (1,870)
ベリーと 크리스ピーベーコンのフレンチトーストサンド	1,600 (1,760)
海老カツのチャバタサンド	1,600 (1,760)



RITUEL Brasserie

CHEESE & CHARCUTERIE

チーズ & シャルキュトリー



平塚産無添加ジャンボソーセージ3種
フランク/ドライマト/チョリソー 1,980
(2,178)

Recommend

長野県産ナチュラル生ハム 30g/1,400 (1,540) 45g/1,980 (2,178)

モルタデッラ 900 (990)

シャルキュトリー盛り合わせ (3種類)
ジャンボン・ド・ヒメキ ナチュラル生ハム/
パテドカンパーニュ/レバーパテ 1,800
(1,980)

パテ・ド・カンパーニュ 1,200
(1,320)
豚肉/豚レバー/コルニッション/マスタード

チーズ盛り合わせ 3種/1,800 (1,980) 5種/2,500 (2,750)
ゴルゴンゾーラ/ブリー/ミモレット/
コンテチーズ/フェタチーズよりアソートされます

シャルキュトリー盛り合わせ (5種類)
ジャンボン・ド・ヒメキ ナチュラル生ハム/
パテドカンパーニュ/レバーパテ/モルタデッラ/サラミ 2,500
(2,750)

TAPAS & STARTERS

タパス & 前菜



Recommend

季節フルーツとシェーブルチーズのサラダ 1,680
(1,848)
グリーンリーフ/わさびな/ペビーリーフ/
スペイン産ハモンセラーノ/赤ワインビネグレット

Recommend

自家製ポークリエット 680
(748)
豚肉/マスタード/ホワイトペッパー

海老とアボカドのフムスサラダ 1,500
(1,650)
アボカド/グリーンリーフ/わさびな/胡瓜/海老/
ライム/オリーブオイル

クリームチーズとハーブディップ 650
(715)
クリームチーズ/チャイブ

長谷川農園の生マッシュルームのサラダ 1,400
(1,540)
静岡県産マッシュルーム/ペビーリーフ/
レモンビネグレット/オリーブオイル

鶏白レバーパテ 800
(880)
鶏白レバー/レーズン/パケット/ほちみつ

ノルウェー産スモークサーモン
レモンクリームソース 1,100
(1,210)
サーモンマリネ/レモンクリーム/ディル

つぶ貝とマッシュルームブルギオンバターソテー 1,200
(1,320)
つぶ貝/静岡県産マッシュルーム/
ブルギオンバター/アンチョビ

キャロットラペ 650
(715)
人参/クミンシード/オレンジ/ひまわりの種

ハーフバゲッドガーリックトースト 880
(968)
自家製パケット/ブルギオンバター/オリーブオイル

ガーリックサワーフライドポテト 780
(858)
シューストリングス/ガーリックパウダー

自家製本日のキッシュ 680
(748)
ベーコン/タイムハーブ

季節フルーツ & ブッラータチーズ 2,400
(2,640)
ブッラータチーズ/ペビーリーフ/オリーブオイル

Recommend

牛タルタルステーキ フライドポテト付 2,200
(2,420)
国産牛/うずらの卵/ピクルス



Recommend

Rituel自慢のオニオングラタンスープ 1,200
(1,320)
オニオンソテー パケット/グリュイエールチーズ
※お二人でのシェアもおすすめ

ほうれん草とマカロニグラタン
ゴルゴンゾーラソース 1,000
(1,100)
有機マカロニ/ベシヤメルソース/マッシュポテト/
ほうれん草/長谷川農園マッシュルーム/ゴルゴンゾーラ

季節野菜のグリルプレート鯖添え 1,800
(1,980)
葉付にんじん/春キャベツ/ペコロス/玉かぶ/焦しバター

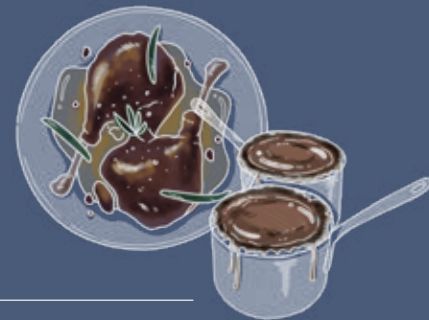
GRILL & OVEN

RITUEL自慢のグリル料理

Recommend

鴨肉のコンフィ バターソテー 2,800
(3,080)
鴨肉/バター/季節のグリル野菜

鯖のポワレとオマール海老のビスク 2,600
(2,860)
鯖/海老/ビスクスープ/ほうれん草



BOTTLED

リエットを中心に瓶詰めにしたお料理

※全てにバゲッドスライスが付きます



ゴルゴンゾーラと蜜漬けナッツ 700
(770)
ムースディップ
ゴルゴンゾーラムース/ハニーナッツ

サーモンとディルクリームリエット 680
(748)
サーモンマリネ/クリームチーズ/ディル

POT & PASTA

RITUELのポット(煮込み)料理とパスタスープが
たっぷりのパンにも合うお料理たち



Recommend

若鶏のフリカッセ (クリームソース煮込み) 2,000
(2,200)
鶏モモ肉/インゲン/生クリーム/芽キャベツ

豚バラ肉とレンズ豆のプティサレ 2,600
(2,860)
豚バラ肉/レンズ豆/フラン克福ルト/フルーン/マスタード

ムール貝と浅利の白ワイン蒸し 1,600
(1,760)
ムール貝/浅利/にんにく/タイム/オリーブオイル

フレッシュトマトのペンネアラビアータ 1,500
(1,650)
トマトソース/ベーコン/ミニトマト/ペンネ

仔羊と野菜のシューフアルシ モロッコ風 2,400
(2,640)
ラム肉/キャベツ/卵/玉ねぎ/自家製ハラサープ/
オリーブオイル

Recommend

サーモンクリームとカボチャのニョッキ 1,800
(1,980)
サーモン/南瓜/メークイーン/卵黄/ほうれん草/
オレンジゼスト/リコッタチーズ

Recommend

牛ハラミのステーキフリット 2,800
(3,080)
フォンドボーソース ポテトフライ付
US産ハンギングテンダー/フォンドボーソース

ミートボールのバルマンティエ 2,200
(2,420)
(マッシュポテトグラタン)
AUS産牛肉/トマトソース/マッシュポテト/
フォンドボーソース/モッツァレラチーズ

ALCHOLE

< アルコール >

ORIGINAL COCKTAIL (オリジナルカクテル)

				
Citrine Champagne シトリンシャンパン (シャンパン/グランマルニエ/ レモンジュース/ゼストオレンジ)	Fleur Blanc フルールブラン (白ワイン/ラベンダーシロップ/ ドライベルモット/ライムジュース)	Roman Rose ロマンローズ (白ワイン/フランボワズリキュール/ ローズシロップ/フランボワズ)	Toranomon Night トラノモンナイト (赤ワイン/アマレット/ダークラム/ 辛口ジンジャーエール)	Le Chocola ル・ショコラ (モーツァルトビター/生クリーム/ ミルク/生クリーム/オレンジスライス)
¥1,400 (1,540)	1,000 (1,100)	1,200 (1,320)	1,000 (1,100)	1,200 (1,320)

MONTHLY WINE (今月のおすすめグラスワイン・シャンパングラス)

※Please ask for our wine list if you need / ボトルワインご希望の際はお声かけください

	グラス	デキャンタ		グラス	デキャンタ
Champagne / シャンパン ルイブーヴィエ ブリュット	1,600 (1,760)		Sparkling Wine / スパークリング シャンモロン キュヴェ・プレスティージュ	750 (825)	
La Vigne Ronde Bordeaux Blanc (France/フランス) ラ・ヴィーニュ・ロンド カベルネ・ソーヴィニヨン	800 (880)	3,200 (3,520)	La Vigne Ronde Chardonnay (France/フランス) ラ・ヴィーニュ・ロンド シャルドネ	800 (880)	3,200 (3,520)
4 Meses Sakura Label (Spain/スペイン) クアトロ メセス サクラ ラベル	1,000 (1,100)	4,000 (4,400)	Sokol Blosser Evolution White Lucky No. 9 (Oregon/オレゴン州) ソーコル ブロッサー エヴォリュージョン	1,000 (1,100)	4,000 (4,400)
The Specialyst Zinfandel (California/カリフォルニア) ザ・スペシャリスト ジンファンデル	1,200 (1,320)	4,200 (5,280)	Chablis La Pierrelee (France/フランス) シャブリ ラ・ピエレレ	1,200 (1,320)	4,800 (5,280)

BEER&BEER COCKTAIL (ビール&ビールカクテル)

Heartland DRAFT (ハートランド 生)	760 (836)	Brooklyn Lager DRAFT (ブルックリンラガー 生)	800 (880)
Tokyo White CRAFT/BOTTLE (東京ホワイト クラフト/ボトル)	900 (990)	Red Eye (レッドアイ)	800 (880)
Coffee Stout CRAFT/BOTTLE (ペアレן コーヒースタウト クラフト/ボトル)	900 (990)	Shandygaff (シャンディガフ)	800 (880)

OTHER COCKTAIL (その他のカクテル)

※Various Spirits, Whiskey, and Liqueurs available. Please inquire for preferences / スピリッツ・リキュール各種ご用意しております。お好みある際はご相談ください。

Craft High Ball (クラフトハイボール) 自家製クラフトレモネードを使用した爽やかなハイボール	700 (770)	Seasonal Mojito (季節のモヒート) KINKAN (金柑) 季節フルーツを使用したオリジナルモヒート	800 (880)
Citrus Spritzer (シトラスブリッツァー) 白ワインをベースに柑橘とソーダで爽やかな一杯	700 (770)	Monkey Gin and Tonic (トニック) モンキージンを使用したボタニカルなジントニック	800 (880)
Sangria (サングリア) RED/WHITE (赤/白) 季節フルーツを使った自家製サングリア	780 (858)	Espresso Martini (エスプレッソ マティーニ) カフェタイムにも一日の終わりにも楽しめるカクテル	900 (990)

NON-ALCHOLE

< ノンアルコール >

COFFEE	Coffee (ICED/HOT) コーヒー	580 (638)	TEA	Organic Ceylon Tea (HOT) オーガニックセイロンティー	600 (660)
	Dirty Chai (ICED/HOT) ダーティーチャイ	800 (880)		Herb Tea (HOT) ハーブティー	700 (770)
	Honey Latte (ICED/HOT) ハニーラテ	700 (770)		Chai Tea (ICED/HOT) チャイティー	700 (770)
	Café Latte (ICED/HOT) カフェラテ	680 (748)		Royal Milk Tea (ICED/HOT) ロイヤルミルクティー	750 (825)
	Soy Latte (ICED/HOT) ソイラテ	680 (748)		Fruit Tea (ICED) フルーツティー	750 (825)
Craft Lemonade (ICED/HOT) 自家製レモネード	650 (715)	Soda / Ginger Ale, Coke ソーダ各種 (ジンジャーエール・コーラ)	680 (748)	Orange Juice オレンジジュース	600 (660)
Cocoa (ICED/HOT) ココア	700 (770)	Tomate Juice トマトジュース	650 (715)	Apple juice アップルジュース	600 (660)



TEA TIME SWEETS

15:00~17:00

季節のクレープシュゼット(金柑)

全粒粉を使用した香ばしいクレープに季節のフルーツを合わせて

1,500 (1,650)

クラシックプリンアラモード

いつの時代も愛されスイーツの王様

700 (770)

フレンチトースト アイス乗せ

900 (990)

アイスクリーム アフォガード

(バニラアイス)

¥700 (770)

RITUEL ペイストリー

※ショーケースよりお選びください

400~ (440~)

自家製焼き菓子3種プレート

(スコーン・カヌレ・フィナンシェ) ジャム&クリーム付

800 (880)

TEA SET

コーヒー・紅茶・ハーブティー	+300 (330)
カフェラテ・ほうじ茶ラテ・抹茶ラテ	+350 (385)
グラスワイン	+600 (660)
グラスシャンパン	+1,000 (1,100)

FREE TEA 60min	+1,200 (1,320)
----------------	----------------

FREE WINE 60min	+1,500 (1,650)
-----------------	----------------