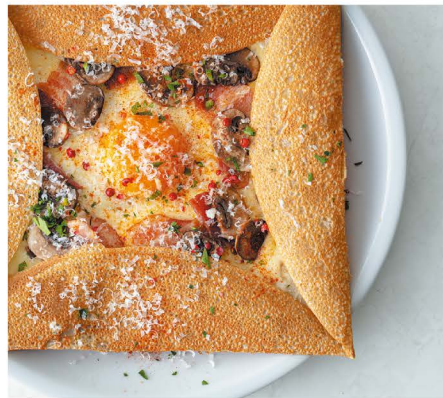


GALETTE

フランス北西部ブルターニュ地方の郷土料理「そば粉のガレット」。
香り豊かな石臼挽き北海道産そば粉を使用し、一枚一枚丁寧に焼き上げました。契約養鶏場「竹鶏ファーム」の新鮮な「竹鶏のたまご」を使用しています。＊季節によりそば粉の産地が変更になる場合がございます。

ガレットは、焼きたてをご提供するため少々お時間をいただいております



スペイン産ハモンセラーノ生ハムとゴーダチーズのガレット ¥1,800 (1980)

濃厚な香りと芳醇なコクを持つゴーダチーズと生ハムをたっぷり乗せ新鮮な竹鶏たまごを乗せました

季節野菜のグリーンサラダガレット ¥1,780 (1958)

旬の野菜をふんだんに使用し季節の恵をたっぷりと感じられるサラダとしても楽しめる一皿

国産マッシュルームと熟成ベーコン ¥1,700 (1870)

国産マッシュルームと熟成ベーコンの芳醇な香りにまろやかで優しいグラナパダーノチーズのコクが合わさったガレット定番のコンビネーション

SALAD



RITUEL特製ニースサラダ ¥1,680 (1848)

プロヴァンス地方ニースで愛されるフランス料理定番サラダ。
ツナ、揚げジャガイモ、ピーツ、雑穀、ゆで卵、インゲンにカリフラワーのムースを乗せ自家製アンチョビキャロットドレッシングで食が進むご馳走サラダ。

RITUEL特製ガーデンサラダ ¥1,680 (1848)

栄養満点な新鮮野菜をたっぷりを使用した、鮮やかな彩りとおいしさで身体の中から満たされる特製サラダ。お野菜本来のうま味を活かす自家製ドレッシングとフレッシュレモンをギュッと絞ってお召し上がりください。

MAIN



USアンガス牛とマッシュルームのミートラザニア ¥1,780 (1958)

いつの時代もマンマ（お母さん）のご馳走料理のラザニア。生パスタを使用しモチモチとした食感が楽しめる他、粗挽き肉の食べ応えある一皿。
きのこのソースとホワイトソースが混ざりコクのあるクリーミーさをご堪能ください。

淡路産牛のクラシックハンバーグ -デミグラスソース- (180g) ¥1,780 (1958)

兵庫県産淡路牛を使用した食べ応え満点のハンバーグ。
赤ワインをふんだんに使用したクラシックなデミグラスソースをたっぷりかけてお召し上がりください。

RITUEL特製・国産牛の赤ワイン煮込み ¥1,980 (2178)

伝統的なフランス料理の技法でゴロゴロとした国産牛をじっくりと煮込み、
うまみたっぷりの奥行ある赤ワインソースとチーズ入りのコクがあるマッシュポテトと一緒に。

PASTA

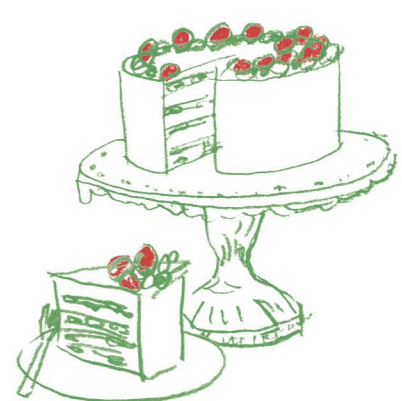


RITUEL特製ボロネーゼ ¥1,650 (1815)

牛ひき肉とトマトでじっくり煮込んだ奥深い味わいのボロネーゼ。仕上げにバルミジャーノチーズをふんだんに振りかけました。
＊ボーチドエッグトッピング+200

アーリオオーリオ -塩麹レモンのバイクドサーモン- ¥1,650 (1815)

塩麹レモンに漬け込んだサーモンをオーブンでじっくりと焼き上げました。ガーリックオイルとレモン、タイムと一緒に。



CAKE SET +300 (330)

本日のハーフサイズケーキ
＊内容はスタッフまでおたずねください

セットドリンク +500 (550) ~

アレルギー情報はこちら ▶



＊混雑時のみ、90分制とさせていただきます



MORNING MENU

EVERYDAY 9:00-11:00

クロワッサン +¥180(198)
すべてのメニューにクロワッサンをつけられます



RITUEL特製ブランチプレート ¥1,500(1650)

自家製クロワッサン、牛乳をたっぷり使用した生食パン、熟成ベーコン、「竹鶏たまご」を使用したスクランブルエッグをワンプレートに。フランスバターとフルーツジャム添え。



季節野菜のグリーンサラダガレット ¥1,780(1958)

旬の野菜をふんだんに使用し季節の恵をたっぷりと感じられるサラダとしても楽しめる一皿

クロワッサン&生食パンのトースト ¥780(858)



9つの野菜を使用した 自家製ミネストローネ ¥1,200(1320)

9種類の野菜をふんだんに使用した自家製ミネストローネに、添加物を使用していない鶏肉のサルシッチャとポーチドエッグを加えたパワーチャージの一皿。



エッグベネディクト -サーモン&アボカド- ¥1,650(1815)

自家製クロワッサンを使用し「竹鶏たまご」で作ったポーチドエッグと燻製の香りが深いスモークサーモンとアボカドをご一緒に。



エッグベネディクト -熟成ベーコン&バイクドトマト- ¥1,650(1815)

自家製クロワッサンを使用し「竹鶏たまご」で作ったポーチドエッグと燻製ベーコン、バイクドトマトをサンドしました。



RITUEL特製 アサイーボウル ¥1,680(1848)

栄養価抜群のアサイーに5種類のフレッシュフルーツとグラノーラ、キャラメリゼしたナッツを乗せて。お好みで、はちみつをかけてお召し上がりください。



水切りヨーグルトと フレッシュフルーツ ¥1,580(1738)

丁寧に水抜きをしたもちっと濃厚なヨーグルトに5種類のフレッシュフルーツとグラノーラ、キャラメリゼしたナッツを乗せて。お好みで、はちみつをかけてお召し上がりください。

すべてのメニューにドリンクが付き
ドリンクは下記よりお選びください

コーヒー (HOT/ICED) 紅茶 (HOT/ICED) ジュース (アップル/オレンジ) /+¥200
カフェラテ ボウル/+¥200 アイスカフェラテ/+¥200 ソイラテ (HOT/ICED) /+¥200



アレルギー情報はこちら ▲

LUNCH

WEEKDAY

平日限定

11:00-15:00

本日のアイスティー + ミネストローネ 付

ガレット / サラダ / メイン / パスタ より お好きなものをおひとつお選びください
(ガレット / パスタ以外のメニューには自家製パンが付いております)

GALETTE

フランス北西部ブルターニュ地方の郷土料理「そば粉のガレット」。
香り豊かな石臼挽き北海道産そば粉を使用し、一枚一枚丁寧に焼き上げました。契約養鶏場「竹鶏ファーム」の新鮮な「竹鶏のたまご」を使用しています。*季節によりそば粉の産地が変更になる場合がございます。

ガレットは、焼きたてをご提供するため少々お時間をいただいております



スペイン産ハモンセラーノ生ハムとゴーダチーズのガレット

濃厚な香りと芳醇なコクを持つゴーダチーズと生ハムをたっぷり乗せ新鮮な竹鶏たまごを乗せました

¥1,800⁽¹⁹⁸⁰⁾

季節野菜のグリーンサラダガレット

旬の野菜をふんだんに使用し季節の恵をたっぷりと感じられるサラダとしても楽しめる一皿

¥1,780⁽¹⁹⁵⁸⁾

国産マッシュルームと熟成ベーコン

国産マッシュルームと熟成ベーコンの芳醇な香りにまるやかで優しいグラナパダーノチーズのコクが合わさったガレット定番のコンビネーション

¥1,700⁽¹⁸⁷⁰⁾

SALAD



RITUEL特製ニースサラダ

RITUEL特製ニースサラダ

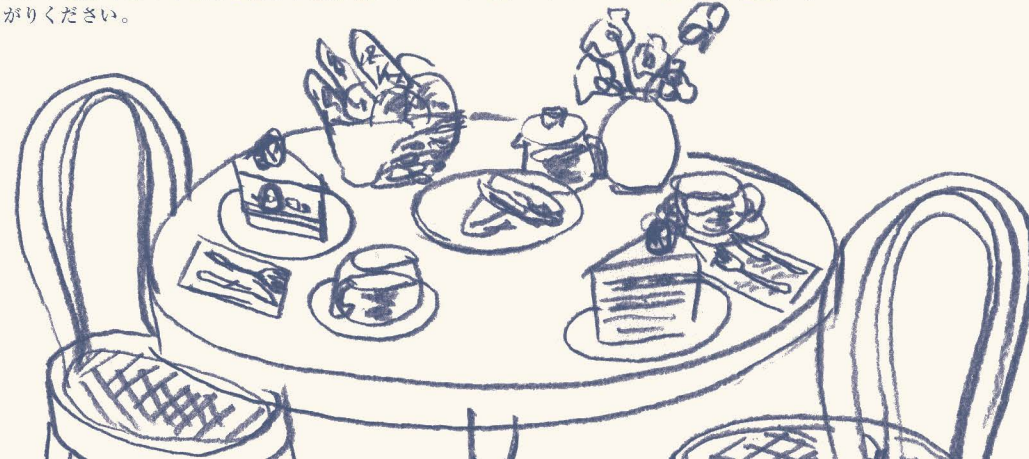
プロヴァンス地方ニースで愛されるフランス料理定番サラダ。
ツナ、揚げジャガイモ、ピーツ、雑穀、ゆで卵、インゲンにカリフラワーのムースを乗せ自家製アンチョビキャロットドレッシングで食が進むご馳走サラダ。

¥1,680⁽¹⁸⁴⁸⁾

RITUEL特製ガーデンサラダ

栄養満点な新鮮野菜をたっぷりを使用した、鮮やかな彩りとおいしさで身体の中から満たされる特製サラダ。お野菜本来のうま味を活かす自家製ドレッシングとフレッシュレモンをギュッと絞ってお召し上がりください。

¥1,680⁽¹⁸⁴⁸⁾



MAIN



USアンガス牛とマッシュルームのミートラザニア

¥1,780⁽¹⁹⁵⁸⁾

いつの時代もマンマ(お母さん)のご馳走料理のラザニア。生パスタを使用しモチモチとした食感が楽しめる他、粗挽き肉の食べ応えある一皿。
きのこのソースとホワイトソースが混ざりコクのあるクリーミーさをご堪能ください。

淡路産牛のクラシックハンバーグ -デミグラスソース-(180g)

¥1,780⁽¹⁹⁵⁸⁾

兵庫県産淡路牛を使用した食べ応え満点のハンバーグ。
赤ワインをふんだんに使用したクラシックなデミグラスソースをたっぷりにかけてお召し上がりください。

RITUEL特製・国産牛の赤ワイン煮込み

¥1,980⁽²¹⁷⁸⁾

伝統的なフランス料理の技法でゴロゴロとした国産牛をじっくりと煮込み、
うまみたっぷりの奥行ある赤ワインソースとチーズ入りのコクがあるマッシュポテトと一緒に。

PASTA



RITUEL特製ボロネーゼ

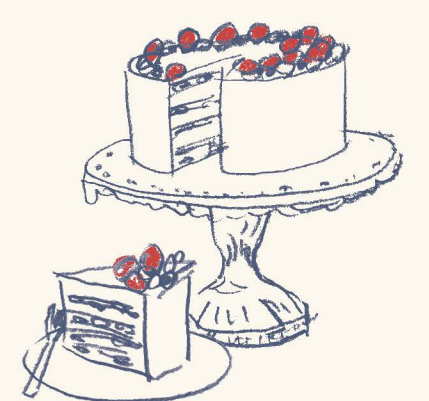
¥1,650⁽¹⁸¹⁵⁾

牛ひき肉とトマトでじっくり煮込んだ奥深い
味わいのボロネーゼ。仕上げにバルミジャーノ
チーズをふんだんに振りかけました。
*ポーチドエッグトッピング +200

アーリオオーリオ

-塩麹レモンのバイクドサーモン-
¥1,650⁽¹⁸¹⁵⁾

塩麹レモンに漬け込んだサーモンをオーブンで
じっくりと焼き上げました。ガーリックオイル
とレモン、タイムと一緒に。



CAKE SET

+300⁽³³⁰⁾

本日のハーフサイズケーキ

*内容はスタッフまでおたずねください

セットドリンク +500⁽⁵⁵⁰⁾ ~

アレルギー情報はこちら ▶



*混雑時のみ、90分制とさせていただきます

KIDS' SPECIAL DELI PLATE

¥1,400 (1540)



アレルギー情報はこちら ▶



DRINK

RECOMMENDED

季節のフルーツティー <オレンジ りんご キウイ>

GRAND: ¥1,600⁽¹⁷⁶⁰⁾

¥1,200⁽¹³²⁰⁾

- カフェラテボウル <乳>
+¥50で豆乳変更いただけます

¥700⁽⁷⁷⁰⁾

PETIT: ¥600⁽⁶⁶⁰⁾

- アイスカフェラテ <乳>
+¥50で豆乳変更いただけます

¥700⁽⁷⁷⁰⁾

COFFEE

- コーヒー (HOT/ICED)

¥650⁽⁷¹⁵⁾

TEA

- RITUELオリジナルブレンドティー (HOT/ICED)

¥750⁽⁸²⁵⁾

スリランカ (ディンブラ、サバラガムワ) とインドの茶葉をブレンドしたオリジナルティー。芳醇でふくよかな香りと、黒糖のようなコクのある甘みがやさしく広がります。さらに、希少な新芽をブレンドすることで、上品でまろやかな味わいに仕上げました。スイーツとよく合う贅沢な一杯です。

- アールグレイ (HOT/ICED)

¥750⁽⁸²⁵⁾

ベルガモットの爽やかな香りの紅茶です。さっぱりとしたシンプルな味わいは、お食事と一緒に召し上がりがりいただくにもおすすめです。

- ダージリン (HOT)

¥750⁽⁸²⁵⁾

インド・ダージリン産。世界三大紅茶のひとつで「紅茶のシャンパン」とも称されます。水色は淡く、上品な甘みと心地よい香りが口の中に広がります。

- オーガニックセイロン (HOT)

¥750⁽⁸²⁵⁾

スリランカ・ウバ州「イダルガシナ茶園」で生産されたオーガニック茶葉 シャープでさわやかな味わい。

- ロイヤルベリー (HOT) <オレンジ>

¥750⁽⁸²⁵⁾

ストロベリーや甘いバニラの香り オレンジピールやシナモンをブレンド。

- バニラクリーム (HOT)

¥750⁽⁸²⁵⁾

バニラアイスにキャラメルソースをトッピングしたかのような、甘いフレーパーティーです。クリーミーな香りがミルクティーにもよく合います。

- 翡翠ジャスミンミント (HOT)

¥750⁽⁸²⁵⁾

緑茶とジャスミンをベースにレモングラスやペパーミント、コーンフラワーをブレンド。

- ルイボス (HOT/ICED)

¥750⁽⁸²⁵⁾

マイルドなテイストでお召し上がりいただきやすい、ノンカフェインのルイボスティーです。

南アフリカの先住民の間で「不老長寿のお茶」として古くから飲用されています。アンチエイジングや冷え症の方にもおすすめです。

- カモミール (HOT)

¥750⁽⁸²⁵⁾

甘いりんごに似た優しい香りのハーブティー。

- レモンジンジャーモリンガ (HOT)

¥750⁽⁸²⁵⁾

ミラクルツリーと呼ばれる栄養価の高いモリンガにレモンやジンジャーをブレンド。

ロイヤルミルクティー (HOT/ICED) <乳>

¥800⁽⁸⁸⁰⁾

スリランカのミディアムグロウン (中地) に位置するキャンディ地方の茶葉です。まるではちみつを思わせるような、濃厚な深みとコクが特徴です。

チャイラテ (HOT/ICED) <乳>

¥750⁽⁸²⁵⁾

じんわりと体を温めてくれる、人気のスパイスティーです。シナモン、ジンジャー、クローブ、ナツメグ、カルダモン、ブラックペッパーなどのスパイスと、ミルクにもよく合う茶葉を絶妙なバランスでブレンドしています。

SOFT DRINK

- 愛媛県産 みかんジュース

¥600⁽⁶⁶⁰⁾

愛媛県産 温州みかんを使用したコクのある爽やかな味わいのミカンジュース

- 青森県産 りんごジュース <りんご>

¥600⁽⁶⁶⁰⁾

青森県産りんごを使用したこっくりとした甘みのりんごジュース。

ALCOHOL

栃木県産 りんご100%シードル <りんご>

ミニボトル375ml: ¥1,980⁽²¹⁷⁸⁾

栃木県産りんご100%使用。日本りんご特有のさわやかな甘さ、蜜っぽさのバランスが絶妙な芳醇な香りとすっきりとした味わいが特徴のシードル (アルコール度数6%)

栃木県産 なし100%シードル

ミニボトル375ml: ¥2,400⁽²⁶⁴⁰⁾

栃木県産なし100%使用。自然醸造によるナチュラルな甘みと酸味が調和された、みずみずしい香りが口広がるジュシーかつ希少なシードル (アルコール度数6%)

ワイン ミニボトル (赤 / 白)

ミニボトル187ml: ¥800⁽⁸⁸⁰⁾

ハートランド 瓶

ミニボトル330ml: ¥800⁽⁸⁸⁰⁾

おひとり様ワンドリンクオーダー・90分制とさせていただきます