

BRUNCH

EVERY DAY 10:00 - 11:00

お食事 + ドリンク <下記よりお選びください>



RITUEL スペシャルテプレート

数量限定

¥1,500⁽¹⁶⁵⁰⁾

RITUELのクロワッサン、生食パン、熟成ベーコン、「竹鶏のたまご」を使用したスクランブルエッグ。フランス産バターとフルーツのジャムを添えて。
<小麦 卵 乳 豚肉 オレンジ>



エッグベネディクト

スモークサーモン&アボカド

¥1,650⁽¹⁸¹⁵⁾

RTUEL特製クロワッサン使用。「竹鶏のたまご」で作ったボーチドエッグと燻製香り高いスモークサーモン、アボカドを贅沢にサンドしました。

<卵 乳成分 小麦 さけ>



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⁾

RTUEL特製クロワッサン使用。「竹鶏のたまご」で作ったボーチドエッグと熟成ベーコン、バイクドトマトをサンドしました。

<卵 乳成分 小麦 豚肉>

クロワッサンと生食パンのトースト

¥780⁽⁸⁵⁸⁾

RITUELのクロワッサン、生食パン使用。フランス産バターとフルーツのジャムを添えて。

<小麦 卵 乳 オレンジ>

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)

カフェラテ ボウル/+¥150

アイスカフェラテ/+¥150

ソイラテ (HOT/ICED) /+¥180

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

GALETTE

！ 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

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。



石臼挽き北海道産そば粉のガレット “スペイン産ハモンセラーノ生ハム”

¥1,780⁽¹⁹⁵⁸⁾

香り豊かな北海道産そば粉を使用し一枚一枚丁寧に焼き上げた RITUEL 特製ガレット生地に濃厚な香りと芳醇なコクを持つゴータチーズとスペイン産ハモンセラーノ生ハムをたっぷりのせて。

<そば 卵 乳成分 豚肉>

石臼挽き北海道産そば粉のガレット “春野菜のグリーンサラダ”

¥1,680⁽¹⁸⁴⁸⁾

香り豊かな北海道産そば粉を使用し一枚一枚丁寧に焼き上げた RITUEL 特製ガレット生地の上に今が旬の春野菜をふんだんに使用したサラダとしても楽しめるガレット。

<そば 卵 乳成分>

石臼挽き北海道産そば粉のガレット “国産マッシュルームと熟成ベーコン”

¥1,580⁽¹⁷³⁸⁾

香り豊かな北海道産そば粉を使用し一枚一枚丁寧に焼き上げた RITUEL 特製ガレット生地に国産マッシュルーム、熟成ベーコン、グラナパダーノチーズがのった定番のガレット。

<そば 卵 乳成分 豚肉>

PASTA

国産のデュラム小麦のセモリナ粉を使用した生パスタ。

食材の味の引き立てる小麦の風味や、もちもち食感が特徴のロングパスタです。



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ソースにバルミジャーノレッジャーノチーズをふんだんにふりかけました。トッピングにポーチドエッグがおすすめ。(ポーチドエッグ トッピング+200)

<乳成分 小麦 牛肉 豚肉 大豆 ゼラチン ※はちみつ使用>

3種のチーズを使った濃厚カルボナーラ

¥1,650⁽¹⁸¹⁵⁾

バルミジャーノレッジャーノ、グラナパダーノ、リコッタチーズと三種のチーズを使用した濃厚ソースが絡んだパスタ。ポーチドエッグのまろやかさで包んでお召し上がりください。

<卵 乳成分 小麦 豚肉 ゼラチン>

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みオーブンで焼き上げたサーモンとガーリックオイルでさっぱり仕上げた生パスタを組み合わせました。レモンとタイムの香りと共に。

<卵 乳成分 小麦 さけ>

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

SANDWICH



エッグベネディクト

スモークサーモン&アボカド

¥1,650⁽¹⁸¹⁵⁾

RTUEL特製クロワッサン使用。「竹鶏のたまご」で作ったボーチドエッグと燻製香り高いスモークサーモン、アボカドを贅沢にサンドしました。

<卵 乳成分 小麦 さけ>



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⁾

RTUEL特製クロワッサン使用。「竹鶏のたまご」で作ったボーチドエッグと熟成ベーコン、バイクドトマトをサンドしました。

<卵 乳成分 小麦 豚肉>

SALAD



RITUELガーデンサラダ

¥1,580⁽¹⁷³⁸⁾

シェアサイズ: ¥2,480⁽²⁷²⁸⁾

栄養満点な新鮮野菜をたっぷり使用。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。お野菜本来のうまみをいかす自家製ドレッシングとフレッシュレモンをぎゅっと絞って召し上がれ。(通常サイズ: 1~2名様サイズ/シェアサイズ: 3名様~サイズ)

<豚肉>

KIDS



キッズスペシャリテプレート

¥1,400⁽¹⁵⁴⁰⁾

淡路牛の自家製ハンバーグ、竹鶏のたまご使用スクランブルエッグのミニクロワッサンサンド、国産フルーツジュースなど、素材にこだわった贅沢なお子様プレートが出来上がりました。*小学生以下のお客様のみ

<卵 乳成分 小麦 大豆 牛肉 豚肉 パナナ>

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

DRINK

RECOMMENDED

季節のフルーツティー <オレンジ りんご>

GRAND: ¥1,600⁽¹⁷⁶⁰⁾

¥1,200⁽¹³²⁰⁾

カフェラテボウル <乳>

¥700⁽⁷⁷⁰⁾

PETIT: ¥600⁽⁶⁶⁰⁾

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のにもおすすめです。

ダーズリン (HOT)

¥750⁽⁸²⁵⁾

インド・ダーズリン産。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)

¥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、甘いフレーバーティーです。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)

¥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)

¥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、ミルクにもよくあう茶葉を絶妙なバランスでブレンドしています。

SOFT DRINK

和歌山県産 みかんジュース

¥600⁽⁶⁶⁰⁾

和歌山県産温州みかんを使用したまろ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

¥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

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、蜜っぼ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に広がるジュース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

SEASONAL CAKES



いちごのシャルロット ¥1,100 (1210)

いちごにバニラを合わせたフランス菓子の定番「シャルロットケーキ」です。*洋酒を使用しています
<小麦 卵 乳成分 ゼラチン りんご オレンジ>



ロイヤルミルクティー
ティラミス ¥1,050 (1155)

アッサム茶葉をミルクで煮だして作ったロイヤルミルクティーのティラミスです。*洋酒を使用しています
<小麦 乳成分 卵 大豆 ゼラチン>



モンテリマル ¥950 (1045)

南仏の銘菓「ヌガー・モンテリマル」をイメージしたケーキ。アーモンドミルクとアマレットのムースにアプリコットのコンポートを合えました。*洋酒を使用しています
<小麦 乳成分 卵 ゼラチン もも オレンジ アーモンド>



ホワイトチョコレート
ケーキ ¥950 (1045)

ザルツブルグ(オーストリア)が発祥と言われるホワイトチョコレートをを使用したミルクィなケーキです。*洋酒を使用しています
<小麦 乳成分 卵 アーモンド 大豆 ゼラチン>

RECOMMENDED DRINK



季節のフルーツティー <オレンジ りんご>

GRAND: ¥1,600⁽¹⁷⁶⁰⁾
¥1,200⁽¹³²⁰⁾



カフェラテボウル <乳>

¥700⁽⁷⁷⁰⁾
PETIT: ¥600⁽⁶⁶⁰⁾

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

RECOMMENDED

フルーツティーソーダ FRUIT TEA SODA

¥800 (880)

RITUEL オリジナルブレンドティーを使用。フルーツの甘みと紅茶の香りが楽しめるティーソーダ。

<オレンジ りんご キウイ>



※<>は、特定原材料28品目の表示です。
※季節によって、フルーツなど変更となりますのでご了承ください。