

GRAND MENU

11:00-LAST

PIZZA (Tarte flambée)

クリスピーな食感が特徴のフランスアルザス地方で親しまれているピザに似た郷土料理。
全粒粉を使用した自家製の生地には、3種類のハーブをふんだんに織り交ぜ風味豊かに仕上げました。
シェアはもちろん、おひとり様でお召し上がりいただけるボリュームです。



クアトロフォルマッジ

ゴルゴンゾーラ、カマンベール、パルメザンを使用し、香り豊かに焼き上げました。
ペカンナッツと相性のいいはちみつをお好みでかけてお召し上がりください

¥1,780 (1958)

Recommended ボロネーゼ

淡路牛の挽肉を使用したボロネーゼとキノコのホワイトソースを合わせラザニアのように焼き上げました。
ローズマリーの香るオリーブオイルで風味豊かに仕上げています

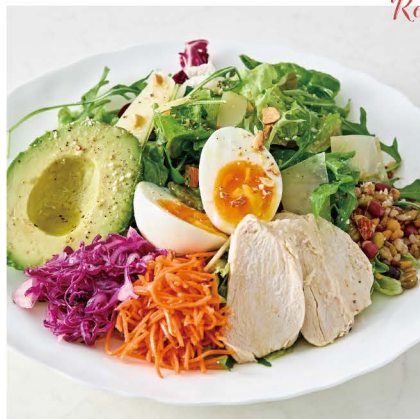
¥1,730 (1903)

ビスマルク

半熟に焼き上げた卵に生ハムとルッコラ、セミドライトマトが瑞々しいさわやかな味わい

¥1,730 (1903)

SALAD & OTHER



Recommended RITUEL パーフェクトサラダ ¥1,930 (2123)

たっぷりの野菜とチキン、ナッツ、雑穀、チーズ
など身体に嬉しい満腹サラダ



アサイーボウル ¥1,680 (1848)

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

前菜3種盛り ¥900 (1078)

フライドポテト ¥500 (550)

キャロットラペ ¥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

MAIN



国産牛の赤ワイン煮込み ¥1,980 (2178)



兵庫県産淡路牛の クラシックハンバーガー -デミグラスソース-(180g) ¥1,880 (2068)



兵庫県産淡路牛と マッシュルームの ミートラザニア ¥1,880 (2068)

PASTA & SOUP



ボロネーゼ ¥1,780 (1958)



海老とアボカドの ジェノベーゼ ¥1,780 (1958)



本日のスープ ¥1,380 (1518)

Recommended

SHARE SET

おひとり様
¥3,480 (3828)

*2名様よりご予約承ります

[SALAD]
RITUEL パーフェクトサラダ ×1

[PIZZA]
好きなピザ ×1

[MAIN]
好きなメイン or パスタ × 人数分
+
ショーケースケーキ × 人数分

[DRINK]
コーヒー or 紅茶



CAKE SET +500 (550)

好きなケーキを
ショーケースからお選びください