



APPETIZERS



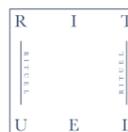
COLD APPETIZER

| | |
|---|-------------------------------------|
| <i>Recommend</i> RITUEL's Signature Niçoise Salad Bowl RITUEL 特製 ニースサラダボウル | 2,300 (2,530) |
| <i>Recommend</i> Seasonal Fruit & Burrata Caprese 季節フルーツとブッラータのカプレーゼ | HARF 1,400 (1,540) 2,200 (2,420) |
| Avocado Hummus — served with pita bread アボカドのフムス～ピタパン付～ | 1,400 (1,540) |
| Appetizer Trio Plate — Carrot Râpée · Pâté de Campagne · Marinated Salmon 前菜3種プレート ～キャロットラペ・パテドカンパーニュ・サーモンマリネ～ | 1,980 (2,178) |
| Charcuterie Plate — Prosciutto · Pâté de Campagne · Pork Rillettes · Mortagella ジャリュキュトリー盛り合わせ ～生ハム・パテドカンパーニュ・ポークリエット・モルタデッラ～ | 2,300 (2,530) |
| Norwegian Smoked Salmon — Lemon Cream Marinade ノルウェー産スモークサーモン～レモンクリームマリネ～ | 1,100 (1,210) |
| Country-Style Pâté パテドカンパーニュ | 1,200 (1,320) |
| Gorgonzola Mousse & Honey-Glazed Nuts Dip ゴルゴンゾーラムースと蜜漬けナッツのディップ | 700 (770) |
| House-made Pork Rilette 自家製ポークリエット | 700 (770) |
| Orange-Scented Carrot Râpée オレンジ香るキャロットラペ | 600 (660) |
| HOT APPETIZER | |
| Parmentier Meatballs ミートボールパルマンティエ ～マッシュポテトグラタン～ | 2,200 (2,420) |
| <i>Recommend</i> Moules-Frites ムールフリット ～ムール貝と浅利の白ワイン蒸し(フレンチフライ付)～ | 1,900 (2,090) |
| Hiratsuka Additive-Free Jumbo Sausages (3 pcs) 平塚産無添加ジャンボソーセージ(3本) | 2,000 (2,200) |
| RITUEL's Signature French Onion Gratinée Soup RITUEL 特製オニオングラタンスープ | 1,600 (1,760) |
| Fried Potato ~Garlic Sour or Truffle Salt~ フライドポテト ガーリックサワーフレーバー or トリュフ塩 | 800 (880) |
| Original Herb Mix Garlic Toast 自家製ハーブミックス・ガーリックトースト | 880 (968) |
| <i>Recommend</i> Bakery Basket RITUEL's ベーカリーバスケット ～RITUEL 自家製ベーカリー3種アソート～ | 1,000 (1,100) |



Brasserie

DINNER



DINNER COURSE

5,800 (6,380)

STANDARD FREE-FLOW

飲み放題付 +2,500 (2,750)

Appetizer

Seasonal Fruit & Burrata Caprese
季節フルーツとブッラータのカプレーゼ

Hot Appetizer

Moules-Frites
ムールフリット
～ムール貝と浅利の白ワイン蒸し(フレンチフライ付)～

Soup

RITUEL's Signature French Onion Gratinée Soup
RITUEL 特製オニオングラタンスープ(ハーフ)

Choise of Main

以下より1つお選びください

Seasonal Grilled Fish
季節の魚のグリル

Classic Awaji Beef Hamburger Steak with Demi-Glace Sauce
兵庫県産淡路牛のクラシックハンバーグ～デミグラスソース～(200g)

Chicken Blanquette — French-Style Cream Stew
チキンブランケット～クリーム煮～

Beef Check Braised in Red Wine Sauce
牛ほほ肉の赤ワインソース煮込み +300

Special Rotisserie Beef Steak with Fonddeveau Sauce & Mashed Potatoes
A5山形牛ロティビーフステーキ +800

Dessert

ショーケースよりお好きなペイストリーをお選びください

Drink

食後のコーヒー or 紅茶



MAIN



Recommend

Special Rotisserie Beef Steak with Fonddebaud Sauce & Mashed Potatoes

A5山形牛のロティステーキ

～フォンドボーソース～

最高級ランク和牛の赤身ロースを使用した

フランス版ローストビーフステーキ

150g / 3,800 (4,180)

250g / 5,800 (6,380)

Seasonal Grilled Fish — served with seasonal vegetables

季節の魚のロースト～季節野菜添え～

2,600 (2,860)

本日のおすすめ鮮魚を使用し皮目はパリッと仕上げたロースト

Beef Check Braised in Red Wine Sauce

牛ほほ肉の赤ワインソース煮込み

2,800 (3,080)

赤ワインを贅沢にたっぷり使用し長時間じっくり煮込んだ

牛ほほ肉のデミグラスソース仕立て

Classic Awaji Beef Hamburger Steak with Demi-Glace Sauce

兵庫県産淡路牛のクラシックハンバーグ

2,480 (2,728)

～デミグラスソース～(200g)

兵庫県産淡路牛の豊かな味わいのクラシックハンバーグに

デミグラスソースをたっぷりかけて

Chicken Blanquette — French-Style Cream Stew

鶏肉のブランケット～フランス風クリーム煮～

2,200 (2,420)

クリーム煮でほろっと柔らかく鶏肉を仕上げたフランスの家庭料理

PASTA

Short Pasta with Bottarga

カラスミのショートパスタ

2,800 (3,080)

シンプルにバターソースでカラスミを味わうご馳走パスタ。

カサレッチャ(ショートパスタ)使用

Recommend

Gnocchi — Salmon Gorgonzola Cream Sauce

ニョッキ～サーモン&ゴルゴンゾーラクリームソース～

2,800 (3,080)

ほのかなオレンジオイルが香るチーズクリームソース

Rigatoni with Braised Beef Tendon

牛すじのリガトーニ

2,200 (2,420)

ほろほろになるまで煮込んだ牛筋肉を使用したショートパスタ

Fresh Tomato Pomodoro

フレッシュトマトのポモドーロペンネ

1,800 (1,980)

トマトの果肉感たっぷりのクラシックスタイル

DESSERT

Ice Cream Affogato

アイスクリーム・アフォガート

700 (770)～

RITUEL Pastries and Cakes From Showcase

RITUELペイストリー

350 (385)

※ショーケースよりお好きなケーキをお選びください

Seasonal Gelato with Macarron

季節のジェラート～マカロン付～

600 (660)

※内容はスタッフまでお伺い下さい