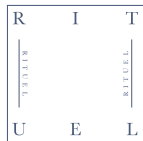


Brasserie
DINNER
17:00-23:00



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
or
RITUEL特製ニースサラダボウル (ハーフ)

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)

Rigatoni with Braised Beef Tendon
牛すじのリガトーニ

Fresh Tomato Pomodoro
フレッシュトマトのポモドーロペンネ

Beef Cheek 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

ショーケースより好きなベイストリーをお選びください

Drink

食後のコーヒー or 紅茶



APPETIZERS

COLD APPETIZER

Recommend

RITUEL's Signature Niçoise Salad Bowl
RITUEL 特製 ニースサラダボウル

Recommend

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

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～

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～

Country-Style Pâté
パテドカンパーニュ

Orange-Scented Carrot Râpée
オレンジ香るキャロットラペ

HOT APPETIZER

Recommend

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)～

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

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

Original Herb Mix Garlic Toast
自家製ハーブミックス・ガーリックトースト

Recommend

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～



MAIN

Recommend

Special Rotisserie Beef Steak with Fonddebaud Sauce & Mashed Potatoes
A5山形牛のロティステーキ 150g / 3,800 (4,180)
～フォンドボーソース～ 250g / 5,800 (6,380)

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
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 Cheek 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とかけて

PASTA

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・アフオガート 700 (770)～

RITUEL Pastries and Cakes From Showcase
RITUELベイストリー 350 (385)
※ショーケースより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