

# MORNING SET

8:00~11:00 (L.O. 10:00)

RITUEL自家製ベーカリーと共に始める朝食

< 本日のスープ・ドリンク付 >

アボカドフムスとひよこ豆・海老・コリアンダー・ライムのタルティース	1,400 (1,540)
クロックマダム 赤玉ねぎとシナモンのコンフィチュール添え	1,300 (1,430)
ウッフマヨネーズと長谷川農園マッシュルームのクロワッサンサンドイッチ	1,300 (1,430)
ブリオッシュフレンチトースト (ベリー&ベーコン)	1,500 (1,650)
スモークサーモンとアボカドのサラダ バゲット付き	1,500 (1,650)
RITUELベーカリー3種 オーガニックアプリコットジャム&クリーム付 (キッシュ・ミートパイ・スコーン)	1,200 (1,320)

## SET DRINK

セットドリンクをお選びください※一部追加料金

コーヒー (ICED/HOT) / 紅茶 (ICED/HOT) / ハーブティー (HOT) /  
フレッシュオレンジジュース / レモネード (ICED/HOT) / ミルク (ICED/HOT) /  
カフェラテ (ICED/HOT) +350(385) / チャイティー (ICED/HOT) +300(330) /  
ほうじ茶ラテ (ICED/HOT) +350(385) / 抹茶ラテ (ICED/HOT) +350(385)

## OPTION

お好みで追加オプションをお選びください

オーガニックグラノーラ&ヨーグルト	+300 (330)
自家製焼き菓子セレクション	
■ スコーン ジャム&クリーム付	+250 (275)
■ フィナンシェ	+250 (275)
■ カヌレ	+250 (275)

# LUNCH SET

11:30~15:00

食べるスープを主役にベーカリーをご一緒に

< ドリンク付 >

## 1. お好みのスープを1つお選びください

クラシックオニオングラタンスープ	1,800 (1,980)
鶏サルシッチャのミネストローネ	1,800 (1,980)
鶏もも肉と季節野菜のフリカッセ (クリーム煮)	1,980 (2,178)
サーモンクリームと南瓜、リコッタチーズのニョッキ	2,000 (2,200)
豚バラとレンズ豆のプティサレ	2,500 (2,970)
仔羊と野菜のシューファルシ モロッコ風	2,400 (2,640)
鱈のポワレとオマール海老のビスクほうれん草のソテー	2,800 (3,080)

※全てセット価格

+

## 2. お好みのベーカリーを1つお選びください

- アボカドフムスとひよこ豆、海老、コリアンダー、ライムのタルティース
- スモークサーモンとクリームチーズのタルティース デイルオイル
- ウッフマヨネーズと長谷川農園マッシュルームのクロワッサンサンド
- RITUELベーカリー3種盛り オーガニックアプリコットジャム&クリーム付 (キッシュ・ミートパイ・スコーン)

## SET DRINK

セットドリンクをお選びください※一部追加料金

コーヒー (ICED/HOT) / 紅茶 (ICED/HOT) / レモネード (ICED/HOT) /  
カフェラテ (ICED/HOT) +350 (385) / チャイティー (ICED/HOT) +300 (330) /  
ほうじ茶ラテ (ICED/HOT) +350 (385) / 抹茶ラテ (ICED/HOT) +350 (385) /  
グラスワイン (白/赤) +600 (660) / ランチビール +300 (385) / シャンパングラス +1,000 (1,100)

## OPTION

本日のミニデザート +300 (330)

## OTHER LUNCH

< ミニスープ・ドリンク付 >

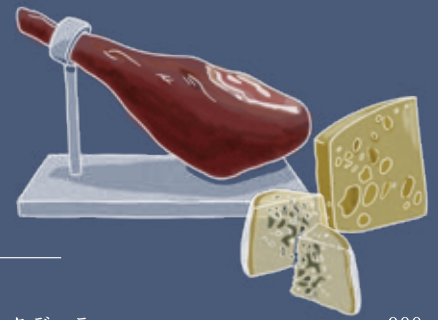
季節野菜とアボカドのフムスサラダ	1,700 (1,870)
ベリーと 크리스ピーベーコンのフレンチトーストサンド	1,600 (1,760)
海老カツのチャバタサンド	1,600 (1,760)



# RITUEL Brasserie

## CHEESE & CHARCUTERIE

チーズ & シャルキトリ



平塚産無添加ジャンボソーセージ3種  
フランク/ドライマト/チョリソー 1,980  
(2,178)

シャルキトリ盛り合わせ (3種類)  
ジャンボン・ド・ヒメキ ナチュラル生ハム/  
パテドカンパーニュ/レバーパテ 1,800  
(1,980)

シャルキトリ盛り合わせ (5種類)  
ジャンボン・ド・ヒメキ ナチュラル生ハム/  
パテドカンパーニュ/レバーパテ/モルタデッラ/サラミ 2,500  
(2,750)

Recommend

長野県産ナチュラル生ハム 30g/1,400 (1,540) 45g/1,980 (2,178)

モルタデッラ 900 (990)

パテ・ド・カンパーニュ 1,200 (1,320)  
豚肉/豚レバー/コルニッション/マスタード

チーズ盛り合わせ 3種/1,800 (1,980) 5種/2,500 (2,750)  
ゴルゴンゾーラ/ブリー/ミモレット/  
コンテチーズ/フェタチーズよりアソートされます

## TAPAS & STARTERS

タパス & 前菜



Recommend

季節フルーツとシェーブルチーズのサラダ 1,680 (1,848)  
グリーンリーフ/わさびな/ペビーリーフ/  
スペイン産ハモンセラーノ/赤ワインビネグレット

海老とアボカドのフムスサラダ 1,500 (1,650)  
アボカド/グリーンリーフ/わさびな/胡瓜/海老/  
ライム/オリーブオイル

長谷川農園の生マッシュルームのサラダ 1,400 (1,540)  
静岡県産マッシュルーム/ペビーリーフ/  
レモンビネグレット/オリーブオイル

ノルウェー産スモークサーモン  
レモンクリームソース 1,100 (1,210)  
サーモンマリネ/レモンクリーム/ディル

つぶ貝とマッシュルームブルギオンバターソテー 1,200 (1,320)  
つぶ貝/静岡県産マッシュルーム/  
ブルギオンバター/アンチョビ

キャロットラペ 650 (715)  
人参/クミンシード/オレンジ/ひまわりの種

ハーフバゲッドガーリックトースト 880 (968)  
自家製バケット/ブルギオンバター/オリーブオイル

ガーリックサワーフライドポテト 780 (858)  
シューストリングス/ガーリックパウダー

自家製本日のキッシュ 680 (748)  
ベーコン/タイムハーブ

季節フルーツ & ブッラータチーズ 2,400 (2,640)  
ブッラータチーズ/ペビーリーフ/オリーブオイル

Recommend

牛タルタルステーキ フライドポテト付 2,200 (2,420)  
国産牛/うずらの卵/ピクルス



Recommend

Rituel自慢のオニオングラタンスープ 1,200 (1,320)  
オニオンソテー バケット/グリュイエールチーズ  
※お二人でのシェアもおすすめ

ほうれん草とマカロニグラタン  
ゴルゴンゾーラソース 1,000 (1,100)  
有機マカロニ/ベシヤメルソース/マッシュポテト/  
ほうれん草/長谷川農園マッシュルーム/ゴルゴンゾーラ

季節野菜のグリルプレート鯖添え 1,800 (1,980)  
葉付にんじん/春キャベツ/ペコロス/玉かぶ/焦しバター

## BOTTLED

リエットを中心に瓶詰めにしたお料理

※全てにバゲッドスライスが付きます



Recommend

自家製ポークリエット 680 (748)  
豚肉/マスタード/ホワイトペッパー

クリームチーズとハーブディップ 650 (715)  
クリームチーズ/チャイブ

鶏白レバーパテ 800 (880)  
鶏白レバー/レーズン/バケット/はちみつ



ゴルゴンゾーラと蜜漬けナッツ  
ムースディップ 700 (770)  
ゴルゴンゾーラムース/ハニーナッツ

サーモンとディルクリームリエット 680 (748)  
サーモンマリネ/クリームチーズ/ディル

## POT & PASTA

RITUELのポット(煮込み)料理とパスタスープが  
たっぷりのパンにも合うお料理たち



Recommend

若鶏のフリカッセ (クリームソース煮込み) 2,000 (2,200)  
鶏モモ肉/インゲン/生クリーム/芽キャベツ

ムール貝と浅利の白ワイン蒸し 1,600 (1,760)  
ムール貝/浅利/にんにく/タイム/オリーブオイル

仔羊と野菜のシューフアルシ モロッコ風 2,400 (2,640)  
ラム肉/キャベツ/卵/玉ねぎ/自家製ハララスープ/  
オリーブオイル

豚バラ肉とレンズ豆のプティサレ 2,600 (2,860)  
豚バラ肉/レンズ豆/フラン克福ルト/フルーン/マスタード

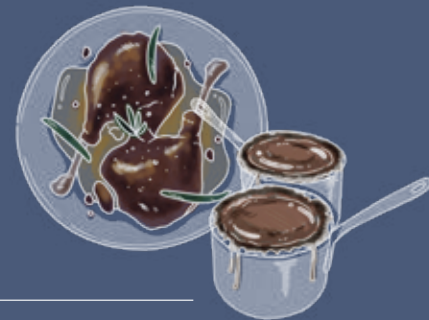
フレッシュトマトのペンネアラビアータ 1,500 (1,650)  
トマトソース/ベーコン/ミニトマト/ペンネ

Recommend

サーモンクリームとカボチャのニョッキ 1,800 (1,980)  
サーモン/南瓜/メークイン/卵黄/ほうれん草/  
オレンジゼスト/リコッタチーズ

## GRILL & OVEN

RITUEL自慢のグリル料理



Recommend

鴨肉のコンフィ バターソテー 2,800 (3,080)  
鴨肉/バター/季節のグリル野菜

鯖のポワレとオマール海老のビスク 2,600 (2,860)  
鯖/海老/ビスクスープ/ほうれん草

牛ハラミのステーキフリット  
フォンドボーソース ポテトフライ付 2,800 (3,080)  
US産ハンギングテンダー/フォンドボーソース

ミートボールのバルマンティエ 2,200 (2,420)  
(マッシュポテトグラタン)  
AUS産牛肉/トマトソース/マッシュポテト/  
フォンドボーソース/モッツァレラチーズ

# ALCHOLE

< アルコール >

## ORIGINAL COCKTAIL (オリジナルカクテル)

				
<b>Citrine Champagne</b> シトリンシャンパン (シャンパン/グランマルニエ/ レモンジュース/ゼストオレンジ)	<b>Fleur Blanc</b> フルールブラン (白ワイン/ラベンダーシロップ/ ドライベルモット/ライムジュース)	<b>Roman Rose</b> ロマンローズ (白ワイン/フランボワーズリキュール/ ローズシロップ/フランボワーズ)	<b>Toranomon Night</b> トラノモンナイト (赤ワイン/アマレット/ダークラム/ 辛口ジンジャーエール)	<b>Le Chocola</b> ル・ショコラ (モーツァルトビター/生クリーム/ ミルク/生クリーム/オレンジスライス)
¥1,400 (1,540)	1,000 (1,100)	1,200 (1,320)	1,000 (1,100)	1,200 (1,320)

## MONTHLY WINE (今月のおすすめグラスワイン・シャンパングラス)

※Please ask for our wine list if you need / ボトルワインご希望の際はお声かけください

	グラス	デキャンタ		グラス	デキャンタ
<b>Champagne / シャンパン</b> ルイブーヴィエ ブリュット	1,600 (1,760)		<b>Sparkling Wine / スパークリング</b> シャンモロン キュヴェ・プレスティージュ	750 (825)	
<b>La Vigne Ronde Bordeaux Blanc (France/フランス)</b> ラ・ヴィーニュ・ロンド カベルネ・ソーヴィニヨン	800 (880)	3,200 (3,520)	<b>La Vigne Ronde Chardonnay (France/フランス)</b> ラ・ヴィーニュ・ロンド シャルドネ	800 (880)	3,200 (3,520)
<b>4 Meses Sakura Label (Spain/スペイン)</b> クアトロ メセス サクラ ラベル	1,000 (1,100)	4,000 (4,400)	<b>Sokol Blosser Evolution White Lucky No. 9 (Oregon/オレゴン州)</b> ソール ブロッサー エヴォリュージョン	1,000 (1,100)	4,000 (4,400)
<b>The Specialist Zinfandel (California/カリフォルニア)</b> ザ・スペシャリスト ジンファンデル	1,200 (1,320)	4,200 (5,280)	<b>Chablis La Pierrelee (France/フランス)</b> シャブリ ラ・ピエレレ	1,200 (1,320)	4,800 (5,280)

## BEER&BEER COCKTAIL (ビール&ビールカクテル)

<b>Heartland DRAFT</b> (ハートランド 生)	760 (836)	<b>Brooklyn Lager DRAFT</b> (ブルックリンラガー 生)	800 (880)
<b>Tokyo White CRAFT/BOTTLE</b> (東京ホワイト クラフト/ボトル)	900 (990)	<b>Red Eye</b> (レッドアイ)	800 (880)
<b>Coffee Stout CRAFT/BOTTLE</b> (ペアレן コーヒースタウト クラフト/ボトル)	900 (990)	<b>Shandygaff</b> (シャンディガフ)	800 (880)

## OTHER COCKTAIL (その他のカクテル)

※Various Spirits, Whiskey, and Liqueurs available. Please inquire for preferences / スピリッツ・リキュール各種ご用意しております。お好みある際はご相談ください。

<b>Craft High Ball (クラフトハイボール)</b> 自家製クラフトレモネードを使用した爽やかなハイボール	700 (770)	<b>Seasonal Mojito (季節のモヒート) KINKAN (金柑)</b> 季節フルーツを使用したオリジナルモヒート	800 (880)
<b>Citrus Spritzer (シトラスプリッツァー)</b> 白ワインをベースに柑橘とソーダで爽やかな一杯	700 (770)	<b>Monkey Gin and Tonic (トニック)</b> モンキージンを使用したボタニカルなジントニック	800 (880)
<b>Sangria (サングリア) RED/WHITE (赤/白)</b> 季節フルーツを使った自家製サングリア	780 (858)	<b>Espresso Martini (エスプレッソ マティーニ)</b> カフェタイムにも一日の終わりにも楽しめるカクテル	900 (990)

## NON-ALCHOLE

< ノンアルコール >

<b>COFFEE</b>	<b>Coffee (ICED/HOT)</b> コーヒー	580 (638)	<b>TEA</b>	<b>Organic Ceylon Tea (HOT)</b> オーガニックセイロンティー	600 (660)
	<b>Dirty Chai (ICED/HOT)</b> ダーティーチャイ	800 (880)		<b>Herb Tea (HOT)</b> ハーブティー	700 (770)
	<b>Honey Latte (ICED/HOT)</b> ハニーラテ	700 (770)		<b>Chai Tea (ICED/HOT)</b> チャイティー	700 (770)
	<b>Café Latte (ICED/HOT)</b> カフェラテ	680 (748)		<b>Royal Milk Tea (ICED/HOT)</b> ロイヤルミルクティー	750 (825)
	<b>Soy Latte (ICED/HOT)</b> ソイラテ	680 (748)		<b>Fruit Tea (ICED)</b> フルーツティー	750 (825)
<b>Craft Lemonade (ICED/HOT)</b> 自家製レモネード	650 (715)	<b>Soda / Ginger Ale, Coke</b> ソーダ各種 (ジンジャーエール・コーラ)	680 (748)	<b>Orange Juice</b> オレンジジュース	600 (660)
<b>Cocoa (ICED/HOT)</b> ココア	700 (770)	<b>Tomate Juice</b> トマトジュース	650 (715)	<b>Apple juice</b> アップルジュース	600 (660)



## TEA TIME SWEETS

15:00～17:00

### 季節のクレープシュゼット(金柑)

全粒粉を使用した香ばしいクレープに季節のフルーツを合わせて

1,500 (1,650)

### クラシックプリンアラモード

いつの時代も愛されスイーツの王様

700 (770)

### フレンチトースト アイス乗せ

900 (990)

### アイスクリーム アフォガード

(バニラアイス)

¥700 (770)

### RITUEL ペイストリー

※ショーケースよりお選びください

400～ (440～)

### 自家製焼き菓子3種プレート

(スコーン・カヌレ・フィナンシェ) ジャム&クリーム付

800 (880)

---

## TEA SET

コーヒー・紅茶・ハーブティー	+300 (330)
カフェラテ・ほうじ茶ラテ・抹茶ラテ	+350 (385)
グラスワイン	+600 (660)
グラスシャンパン	+1,000 (1,100)

FREE TEA 60min	+1,200 (1,320)
----------------	----------------

FREE WINE 60min	+1,500 (1,650)
-----------------	----------------