

MORNING SET

平日 9:00 - 11:00 (L.O. 10:30)
土・日・祝 8:00 - 11:00 (L.O. 10:30)

朝のスペシャルティモーニングプレート ¥1,400 (1540)

SPECIALITY MORNING PLATE

クロワッサン、食パン、ジャム、バター、スクランブルエッグ、
ベーコン、サラダ、ミニみかんジュース、ドリンク

<小麦 / 卵 / 乳成分 / 豚肉 / オレンジ>

RITUEL 特製 グラノーラ

GRANOLA

自家製のグラノーラ。ヨーグルトや
フルーツと一緒に楽しみください。

<乳成分 / バナナ / キウイ / アーモンド>

数量限定

¥1,200 (1320)

パリの朝の定番

クロックムッシュ & グリーンサラダ

CROQUE MONSEUR & GREEN SALAD

クロックムッシュ、サラダ、オレンジ、ドリンク

<小麦 / 卵 / 乳成分 / 豚肉 / 大豆 / オレンジ>

¥950 (1045)

クロワッサンと食パンのトースト

CROISSANT AND TOASTED BREAD

クロワッサン、食パン、ジャム、バター、ドリンク

<小麦 / 卵 / 乳成分 / オレンジ>

¥750 (825)

セット ドリンク

SET DRINK

コーヒー (HOT / ICED)

紅茶 (HOT / ICED)

ジュース (アップル / マンダリンオレンジ)

カフェラテ ボウル / + ¥100 (110)

アイスカフェラテ / + ¥100 (110)

ソイラテ / + ¥150 (165)

アイスソイラテ / + ¥150 (165)

※<>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。

LUNCH SET

平日限定
11:00 - 15:00 (L.O. 14:30)

¥1,800 (1980)

ミニサラダ
GREEN SALAD

+

DISHより好きな一品
PASTA, SALAD, SANDWICH

サラダを選ばれた場合はミニサラダがパンに変わります

+

本日のケーキ (ハーフサイズ)
HALF SIZE CAKE

内容はスタッフにお尋ねください

+

セット ドリンク
SET DRINK

下記よりお選びください

セット ドリンク
SET DRINK

コーヒー (HOT/ICED) 紅茶 (HOT/ICED) ジュース (アップル/マンダリンオレンジ)

カフェラテ ボウル/+¥100(110) アイスカフェラテ/+¥100(110)

ソイラテ/+¥150(165) アイスソイラテ/+¥150(165)

DINNER SET

平日限定
17:00 - 21:00 (L.O. 20:00)

DISHより好きな一品をお選び頂き、
セットメニューとしてお楽しみください。

ドリンク セット + ¥550 (605)
SET DRINK

ドリンク & ハーフケーキ セット + ¥800 (880)
SET DRINK & HALF CAKE

ドリンク & ハーフケーキ (2個) セット + 1,200 (1320)
SET DRINK & HALF CAKES (2 PIECES)

ドリンク、ケーキはスタッフにお尋ねください。

※<>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。

〜 HOLIDAY SET 〜

11:00 - 21:00 (L.O. 20:00)

DISHより好きな一品をお選び頂き、
セットメニューとしてお楽しみください。

ドリンク セット + ¥550 (605)
SET DRINK

ドリンク & ハーフケーキ セット + ¥800 (880)
SET DRINK & HALF CAKE

ドリンク & ハーフケーキ (2個) セット + 1,200 (1320)
SET DRINK & HALF CAKES (2 PIECES)

ドリンク、ケーキはスタッフにお尋ねください。

※<>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。

ENTRÉE

本日の盛り合わせ

ASSORTED TODAY

スタッフにおたずねください

¥900 (990)

生ハムとオリーブ

PROSCIUTTO & OLIVES

<豚肉>

¥800 (880)

パテ ドカンパーニュ

PATÉ DE CAMPAGNE

<卵 / 豚肉 / 鶏肉 / ごま>

¥800 (880)

ピクルス盛り合わせ

PICKLES

<乳成分 / 大豆>

¥600 (660)

DISH

内容は時期により異なります

カラフルトマトとモzzarellaのカプレーゼスパゲッティ

CAPRESE SPAGHETTI WITH COLORFUL TOMATOES AND MOZZARELLA

彩り豊かなミニトマトとモzzarella、ハーブオイルで仕上げた
カプレーゼ仕立てのスパゲッティ。

<小麦 / 乳成分 / 卵 / 大豆 / >

¥1,580 (1738)

スモークサーモンのトマトクリームパスタ

SMOKED SALMON & TOMATO CREAM SAUCE

トマトクリームソースにスモークサーモンを合わせて、
蓮根とほうれん草、デイルを添えて香り高く仕上げたパスタです。

<小麦 / 卵 / 乳成分 / 豚肉 / 大豆 / さけ>

¥1,580 (1738)

ハーブチキンと3種の

キノコのジェノベーゼクリームパスタ

GENOVESE CREAM PASTA WITH HERB CHICKEN AND MUSHROOMS

7種の複合スパイスでマリネしたチキンとキノコが香る
バジルクリームパスタです。

<小麦 / 乳 / 鶏肉>

¥1,680 (1848)

RITUEL特製ラザニア

RITUEL LASAGNE

もちもちの生パスタと特製ミートソース、そしてホクホクの
じゃがいもを重ね、じっくりと香ばしく焼き上げました。

<小麦 / 乳成分 / 卵 / 牛肉 / 豚肉 / 大豆 / 鶏肉 / ゼラチン>

¥1,500 (1650)

ニースサラダ RITUEL風

RITUEL SALAD NICOISE

ニースサラダをRITUEL風アレンジ。自家製ドレッシングで、
さわやかに仕上げました。

<小麦 / 乳成分 / 卵 / 大豆>

¥1,550 (1705)

ジャンボンフロマージュ

RITUELバゲットのサンドイッチ

JAMBON FROMAGE SANDWICH

外はカリッと中はもちっとしたバゲットに、仏産コンテ
チーズとハムをはさんだパリジャンサンドイッチです。

<小麦 / 乳成分 / 豚肉>

¥1,300 (1430)

※<>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。

DRINK

SEASONAL

フレッシュフルーツティー ¥1,100 (1210)

FRESH FRUITS TEA
ハーブや季節のフルーツを紅茶と合わせました
※フルーツの内容はスタッフにお尋ねください

キャラメルラテ (HOT/ICED) ¥800 (880)

CARAMEL LATTE <乳成分>

抹茶ラテ (HOT/ICED) ¥800 (880)

MATCHA LATTE <乳成分>

COFFEE

カフェラテボウル ¥700 (770)

HOT CAFE LATTE BOWL <乳成分>

アイスカフェラテ ¥700 (770)

ICED CAFE LATTE <乳成分>

コーヒー (HOT/ICED) ¥650 (715)

COFFEE

ソイラテ (HOT/ICED) ¥750 (825)

SOJA LAIT <大豆>

自家製アイスコーヒーフロート ¥700 (770)

ICED COFFEE FLOAT <乳成分>

TEA

オーガニックダーズリンエステート (HOT) ¥750 (825)

ORGANIC DARJEELING ESTATE

オーガニックブレックファースト (HOT) ¥750 (825)

ORGANIC BREAKFAST

オーガニックアールグレイ (HOT) ¥750 (825)

ORGANIC EARL GREY

オレンジブロッサム (HOT) ¥750 (825)

ORANGE BLOSSOM

バニラビーン (HOT) ¥750 (825)

VANILLA BEAN

オーガニックアフリカンネクター ※ノンカフェイン (HOT) ¥750 (825)

ORGANIC AFRICAN NECTAR

カモミールシトラス ※ノンカフェイン (HOT) ¥750 (825)

CHAMOMILE CITRUS

ロイヤルミルクティー (HOT/ICED) ¥800 (880)

ROYAL MILK TEA <乳成分>

オーガニックピュアブラック (ICED) ¥750 (825)

ORGANIC PURE BLACK

オーガニックジンジャーピーチ (ICED) ¥750 (825)

ORGANIC JINGER PEACH

ブラックカラント (ICED) ¥750 (825)

BLACK CURRANT

SOFT DRINK

アップルジュース (青森県産りんご) ¥600 (660)

APPLE JUICE <りんご>

マンダリンオレンジジュース (和歌山県産みかん) ¥600 (660)

MANDARIN ORANGE JUICE

アップルタイザー ¥800 (880)

APPLE SODA <りんご>

ブルーティーソーダ ¥800 (880)

BUTTERFLY PEA GRAPEFRUIT SODA

ALCOHOL

ロゼスパークリング ¥800 (880)

GLASS OF SPARKLING WINE ROSE

グラスワイン シャルドネ/ソーヴィニヨンブラン(白) ¥800 (880)

GLASS OF WHITE WINE

グラスワイン ピノ・ノワール/カベルネソーヴィニヨン(赤) ¥800 (880)

GLASS OF RED WINE

ハートランド ボトル ビール ¥800 (880)

BOTTLE BEER HEARTLAND

CAKE SELECTION

内容は時期により異なります



サンゲリアフロマージュ

SANGRIA FROMAGE

ベリー、柑橘、スパイスで香りつけたサンゲリアワインにクリームチーズを合わせた爽やかなケーキ。

<小麦 / 卵 / 乳成分 / オレンジ / りんご / ゼラチン>

※アルコールを使用しています

¥880 (968)



メロンとレモンココナツのシブースト

MELON AND LEMON COCONUT SIBUST

芳醇な香りとコクのある甘味の赤肉メロンと爽やかな酸味のレモンシブーストにココナツを添えました。

<小麦 / 卵 / 乳成分 / オレンジ / ゼラチン>

※アルコールを使用しています

¥980 (1,078)



桃とフランボワーズのパイ

PEACH AND RASBERRY PIE

今が旬の「桃」にフランボワーズとアールグレイをマリネし、ヨーグルト風味のクリームをのせてさっぱりと仕上げました。

<小麦 / 卵 / 乳成分 / オレンジ / もも / ゼラチン>

¥980 (1,078)



夏秋苺のサマーティラミス

SUMMER TIRAMISU WITH SUMMER STRAWBERRY

稀少な国産夏秋苺にマスカルポーネクリームを使用した季節限定のティラミス。

<小麦 / 乳成分 / 卵 / アーモンド / ゼラチン>

※アルコールを使用しています

¥1250 (1,375)



白桃のプレミアムショートケーキ (週末限定)

PREMIUM PEACH SPONGE CAKE

甘美な白桃に和三盆のジェノワーズと特製クリームを合わせ、ライチの香りを添えたプレミアムショートケーキ。

<小麦 / 卵 / 乳成分 / オレンジ / もも / ゼラチン>

※アルコールを使用しています

¥1800 (1,980)



フルーツショートケーキ

FRUIT SPONGE CAKE

フレッシュフルーツをたっぷり使用したショートケーキ。

<小麦 / 卵 / 乳成分 / オレンジ / バナナ / キウイ / ゼラチン>

※アルコールを使用しています

¥1600 (1,760)



フレジエスカルゴ

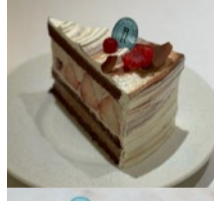
ESCARGOT CAKE FRAISIER

ピスタチオと苺を使ったフレジエ。RITUEL CAFE のスペシャルティ。

<小麦 / 卵 / 乳成分 / アーモンド / ゼラチン>

※アルコールを使用しています

¥1,400 (1,540)



エスカルゴシヨコラ

ESCARGOT CAKE CHOCOLAT

人気NO.1「フレジエスカルゴ」をチョコレート

風味にアレンジした期間限定商品。

<小麦 / 乳成分 / 卵 / アーモンド / オレンジ / ゼラチン / 大豆 / りんご>

※アルコールを使用しています

¥1,200 (1,320)



モンブランタルト

MONT BLANC TART

フランス産マロンペーストと渋皮栗を

使用したモンブランタルト。

<小麦 / 卵 / 乳成分 / 大豆 / ゼラチン>

※アルコールを使用しています

¥950 (1,045)



バイクドチーズケーキ

BAKED CHEESECAKE

3種のクリームチーズを使用したコクのある

仕上がりのチーズケーキ。

<小麦 / 乳成分 / 卵 / くるみ / 大豆 / ゼラチン>

¥940 (1,034)



アップルマンゴーシャルロット

APPLE MANGO CHARLOTTE CAKE

香りの良いアップルマンゴーを使用した

フランス菓子の定番。

<小麦 / 卵 / 乳成分 / オレンジ / ゼラチン>

¥920 (1,012)



ガトーシヨコラ

GATEAU AU CHOCOLATE

濃厚なチョコレート生地にたっぷりのチョコレートクリームを添えて。

<小麦 / 乳成分 / 卵 / 大豆 / ゼラチン>

¥900 (990)

※<>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。