



APPETIZERS



COLD APPETIZER

Recommend

RITUEL's Signature Niçoise Salad Bowl  
RITUEL 特製 ニースサラダボウル 2,300 (2,530)

Recommend

Seasonal Fruit & Burrata Caprese  
季節フルーツとブッラータのカプレーゼ 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 1,800 (1,980)

〜キャロットラペ・パテドカンパーニュ・サーモンマリネ〜

Charcuterie Plate — Prosciutto · Pâté de Campagne · Pork Rillettes · Mortagella  
シャリュキュトリー盛り合わせ 2,300 (2,530)

〜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〜

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 2,200 (2,420)

〜マッシュポテトグラタン〜

Recommend

Moules-Frites  
ムールフリット 1,900 (2,090)

〜ムール貝と浅利の白ワイン蒸し(フレンチフライ付)〜

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)

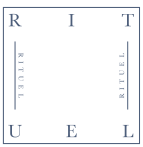
Original Herb Mix Garlic Toast  
自家製ハーブミックス・ガーリックトースト 880 (968)

Recommend

Bakery Basket  
RITUEL's ベーカリーバスケット 1,000 (1,100)

〜RITUEL 自家製ベーカリー 3 種 アソート〜

Brasserie  
DINNER



DINNER COURSE

5,500 (6,050)

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 Roasted Fish

季節の魚のロースト

Roast Pork — Whole Grain Mustard Sauce  
ローストポーク 〜粒マスタードソース〜

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

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 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 Roasted 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

Roast Pork — Whole Grain Mustard Sauce  
四万十ポークのロースト 〜粒マスタードソース〜 2,400 (2,640)

肉質が柔らかく甘みが特徴の四万十ポークを使用

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〜 2,000 (2,200)

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。  
カサレツチャ (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)

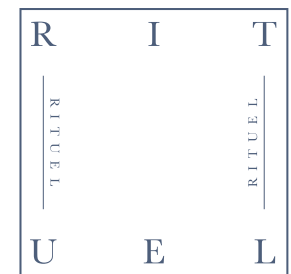
RITUEL Pastries and Cakes From Showcase  
RITUELペイストリー 350 (385)〜

※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

*Brasserie*



**DINNER**

Le RITUEL signifie " custom, ritual" en franç.

La boulangerie est fière de sa méthode de production qui intègre les bonnes vieilles techniques de fabrication du pain français, une levure artisanale utilisant plus de 20 types de farine différents et une fermentation à basse température de longue durée. Une large gamme de produits de boulangerie est disponible, notamment des pains, des tartes et des produits de boulangerie. Un temps riche filé par la nourriture dans votre vie quotidienne.

**17:00-23:00**