



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 HARF 1,400 (1,540)

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 1,980 (2,178)
〜キャロットラベ・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
ジ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ベ 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)

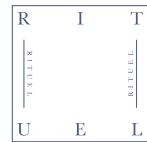
Original Herb Mix Garlic Toast
自家製ハーブミックス・ガーリックトースト 880 (968)

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

5,800 (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 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 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・アフオガート 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問い合わせ