



THE RITZ-CARLTON

KYOTO

CHEF PIERRE HERMÉ PARTY

“Le Rite du Printemps”

春の祭典

RECEPTION MENU

Carrés de Chocolat Noir Belize
Pure Origin Belize dark chocolate
キャラレ ショコラ ノワール ベリーズ
ショコラノワール カカオ 64%

Carrés Chocolat Chuao
Pure Origin Chuao dark chocolate
キャラレ ショコラ ノワール チュアオ
ショコラノワール カカオ 68%

Pâte de fruit Mahogany
Caramel, mango, lychee
パートド フリュイ マホガニー
キャラメル風味のライチ

Pâte de fruit Oasis
Strawberry, basil, lime
パートド フリュイ オアシス
イチゴ バジル ライム

BUFFET MENU

Cold Selection

Romaine Lettuce and Prosciutto Caesar Salad
京都産ロメインレタスとパルマ産プロシュートのシーザーサラダ

Searred Bonito, Marinated Onion and Pink Grapefruits with Green Pepper Dressing
鰹のタタキ仕立て 玉葱とピンクグレープフルーツマリネ グリーンペッパー風味

Salmon Carpaccio and Red Vegetable Marine
マリネサーモンのカルパッチョと赤い野菜のコンディメンツ

Roasted Veal Filet with Mushroom Cream Sauce
仔牛フィレのタタキ デュクセルクリーム

Smoked Chicken Breast, Tomato and Mushroom Salad with Balsamic Sauce
鶏胸肉の軽いスモーク 完熟トマトと茸のマリネ バルサミコのアクセント

Bread and Rolls
パンとロール



THE RITZ-CARLTON

KYOTO

Hot Selection

White Fish and Scallop Mousse Wrapped in Pie Pastry with Shellfish Cream Sauce
白身魚と帆立貝のパイ包み焼き シェルフィッシュクリームソース

Orange Crusted Roast Lamb Loin with Grilled Onion with Brown Butter Sauce
仔羊のオレンジクラスト焼き 玉葱のグラチネと焦がしバターのソース

Roasted Beef Loin and Mashed Potato with Red Wine Sauce
牛サーロインのロースト マッシュドポテト 赤ワインソース

Red Wine Braised Beef Cheek, Green Vegetables and Noodles
牛頬肉の赤ワイン煮込み 彩り野菜とヌイユ添え

Spaghetti with Sakura Shrimp, Karasumi and Spring Cabbage
桜エビとカラスミ 春キャベツのスパゲティ

Ratatouille, Mushroom and Meat Sauce Lasagna
季節の野菜と森のキノコ ボロネーズのラザニア

Seafood Dria
シーフード ドリア

Sweets

Dessert from PIERRE HERMÉ PARIS
デセールをピエール・エルメ・パリから

Plaisir Intense

Soft almond cake, dark chocolate flaky praline, thin layers of dark chocolate
dark chocolate ganache and Chantilly cream
プレジール アンタンス
ガナッシュショコラノワール シャンティショコラノワール カカオ片入りブラリネフィユテ
アーモンド風味ビスキュイ ブラックショコラノワール

Tarte Infiniment Jasmin

Shortbread pastry, jasmin mascarpone cream, jasmin white chocolate ganache
タルト アンフィニマン ジャスマン
ジャスミン風味マスカルポーネクリーム ジャスミン風味ガナッシュ
レモンとベルガモット風味ビスキュイ サブレ

Emotion Exotic

Pistachio flavoured Crème brûlée, lime and coriander flavoured pineapple
coconuts gelée with tapioca, white chocolate
エモーション エキゾチック
ピスタチオ風味クレームブリュレ コリアンダーとライム風味パイナップル ビスキュイ
パールタピオカ入りココナッツミルク ホワイトチョコレート

Saint-Honoré Envie

Caramelised puff pastry, choux pastry, mascarpone cream flavoured with vanilla and violet
light cream with vanilla, blackcurrant compote, blackcurrants, sablé diamant
サントノレ アンヴィ
あめがけしたシュー バニラ風味クレームパティシエール スミレとバニラ風味マスカルポーネクリーム
カシスのコンポート カシス バニラ風味サブレ

Désiré

Breton style shortbread pastry, lemon cream, strawberry and banana compote, tender lemon cake,
decorated with raspberries
デジレ
レモンクリーム イチゴとバナナのコンポート レモン入りビスキュイ
サブレブルトン フランボワーズ



THE RITZ-CARLTON

KYOTO

Mont-Blanc Ispahan

Sweet pastry, rose and litchi almond cream, raspberry-litchi compote, French meringue, rose mascarpone cream, rose-flavoured chestnut purée vermicelli and raspberries

モンブラン イスパハン

マロンのクリーム ライチ入りフランボワーズのコンポート ローズ風味マスカルポーネクリーム
メレンゲ ローズ風味クレームダマンド タルト

Tarte Infiniment Citron

Shortbread pastry, lemon cream, candied lemon zest, pieces of lemon pulp

タルト アンフィニマン シトロン

レモンのクリーム レモンコンフィ フレッシュレモン タルト

Millefeuille aux fruits rouges et menthe fraîche

Caramelised puff pastry, fresh mint cream, red fruits compote

ミルフィユ オ フリュイ ルージュ エ マント フレッシュ

カラメリゼしたパイ フレッシュミント風味クリーム 赤い果実コンポート

Ibiza

Pistachio dacquoise biscuit, orange mascarpone cream, turrón nougat mousse, crunchy almond nougatine

イビザ

ピスタチオ風味のダコワーズ オレンジ マーマレード オレンジ風味マスカルポーネクリーム
プラリネのムース ヌガティース

Macaron Jardin Japonais

Morello Cherry, Lemon & Tonka Bean

マカロン ジャルダン ジャポネ(日本の庭園)

グリオットチェリー レモンとトンカ豆風味のホワイトチョコレートガナッシュ

Macaron Imagine

Matcha Green Tea & Black Sesame Crisp

マカロン イマジン

抹茶風味ホワイトチョコレートガナッシュ 黒ゴマ風味のクルスティアン

Macaron Infiniment Rose

Rose & Rose Petals

マカロン アンフィニマン ローズ

ローズ風味クリーム

Macaron Infiniment Citron

Lemon

マカロン アンフィニマン シトロン

レモン風味クリーム

Macaron Infiniment Jasmin

Jasmine Flower & Jasmine Tea

マカロン アンフィニマン ジャスマン

ジャスミン風味ホワイトチョコレートガナッシュ

Cake Ispahan

Pound cake with rose, raspberry & litchi

ケーキ イスパハン

フランボワーズとライチ入り ローズ風味のパウンドケーキ

Cake Infiniment Citron

Pound cake with lemon zest

ケーキ アンフィニマン シトロン

レモンコンフィ入りレモン風味のパウンドケーキ