



THE RITZ-CARLTON

KYOTO

CHEF PIERRE HERMÉ DINNER

Un Plaisir de dîner

歓びの晩餐

Apéritif from PIERRE HERMÉ PARIS

Allumettes au Cumin

アリユメット オ キュマン

Allumettes à la Tapenade

アリユメット ア ラ タプナード

Allumettes au Sésame

アリユメット オ セザム

Sakura Trout Confit and Vegetables with Lemon Puree, Chardonnay Vinaigrette
桜鱒のコンフィと可愛らしい野菜 国産レモンのクーリーとシャルドネヴィネグレット

Chilled Peach and Potato Cream Soup with Peach Caramelize, Jelly and Fromage Blanc
白桃のビシソワーズ 白桃のキャラメリゼとジュレ フロマージュブランのアクセント

Roasted Beef Fillet and Foie Gras in Pie Pastry Wrap

Red Wine Sauce, Port Wine Sauce, Roquefort Cheese Sauce

Mashed Potatoes and Steamed Vegetables

パンチュッタを巻いた牛フィレ肉のローストと牛肉とフォアグラのトルルト

赤ワイン ポルトワイン ロックフォールチーズ 3種のソース マッシュポテト 彩り野菜のステイム

Dessert from PIERRE HERMÉ PARIS

デザートをピエール・エルメ・パリから

Dessert Satine

Cream cheese ice cream Passion fruits sorbet Orange marmalade Fresh orange crumble

デセール サティーン

クリームチーズのアイスクリーム パッションフルーツのソルベ オレンジマーマレード

フレッシュオレンジ クランブル

Pain Perdu Rafraîchi à l'amande, Cerises Acidulées, Glace à l'amande

French toast refresh with almond, sour cherry, almond ice cream

パン ペルデュ アマンド グリオット アーモンドのアイスクリーム

フレンチトースト グリオット アーモンドのアイスクリーム

Petits Fours

プティ フール

Freshly Brewed Coffee or Tea, or Flavored Tea from PIERRE HERMÉ PARIS

オリジナルブレンドコーヒー、紅茶又はピエール・エルメ・パリからのフレーヴァードティ