



# THE CLASSICA

omotesando

LUNCH TIME

食材と文化の違い×新しく美しい料理のカタチ

## 食材は味を持っているが国籍はない

フランス人シェフステファンパンテルが京都特有の美しい食文化に出会い、  
触れることで生まれた、文化を超えた  
食材の組み合わせ。

食材の生産者と直接、真摯に向き合うことで  
育まれていったインスピレーション。

“美味しい”のその先にある、食べる人の心とひらめきを  
カタチにする。

そんなステファン・パンテルの世界観を  
是非ご堪能ください。



### STEPHAN PANTEL ステファン・パンテル

1972年、南フランス・プロヴァンス地方生まれ。

レストランを営んでいる父の影響で、13歳の頃から料理に携わり、17歳で料理学校に進学。2年後の1992年、ニースの名門「ホテル・ネグレスコ」に勤める。その後、パリの三ツ星「グラン・ヴェフル」をはじめ、「ジェラルド・フォシェ」や「ジャック・カーニャ」などの星付きレストランで経験を積み、2001年来日。京都にて、「フィリップ・オブロン祇園」オープン当初よりスーシェフを務める。2004年、「クーラン・デルブ」のシェフに就任。2006年には祇園に「KEZAKO」をオープンさせ、大きな反響をよぶ。

2014年2月、京都御所に「RYORIYA STEPHAN PANTEL」をオープン。

## Lunch Course

### Stephan Pantel collection

ステファン・パンテル コレクション



#### Appetizers / 前菜

海老の炙りとスナップエンドウのサラダ

えんどう豆のムース オレンジの香り

Seared Shrimp and Snap Pea Salad

Pea Mousse Orange Aroma

フォアグラのコンフィ 奈良漬け巻き 南国フルーツソース

Foie Gras Confit Nara Pickles Roll Tropical Fruit Sauce

#### Main Dish / メイン (2種類からお選びください)

桜鯛 ふきのとうソース 春キャベツ

あさりご飯のガレット

Sakuradai Sea Bream Butterbur Shoot Sauce Spring Cabbage

Clam Rice Galette

or

仔羊ロース肉のロースト バラ肉のコンフィ レモンペーストと黒にんにく

アスパラガス ジャガイモのピューレ

Roast Lamb Loin Confit of Rib Meat Lemon Paste and Black Garlic

Asparagus Potato Puree

【お一人様追加¥2,000(税抜)で魚料理・肉料理ともにお召し上がり頂けます】  
[Diners may opt to include both main dishes (fish and meat) for an additional ¥2,000]

#### Dessert / デザート

ココナッツとライムのムース

いちご ゆず味噌のアイスクリーム

Coconut-Lime Mousse

Strawberries Yuzu-Miso Ice Cream

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

¥4,500

表示価格は、税別で表記しております  
Menu prices do not include tax

# Lunch Course

## Classica Lunch

クラシカ ランチ



Appetizer / 前菜

前菜

Appetizer

Soup / スープ

旬のポタージュ

Seasonal Potage

Main Dish / メイン (2種類からお選びください)

本日の魚料理

Fresh Fish of the Day

or

本日の肉料理

Meat Dish of the Day

【お一人様追加 ¥2,000(税抜)で魚料理・肉料理ともにお召し上がり頂けます】

[Diners may opt to include both main dishes (fish and meat) for an additional ¥2,000]

Dessert / デザート

本日のデザート

Dessert of the Day

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

¥2,800

表示価格は、税別で表記しております

Menu prices do not include tax



THE  
CLASSICA

omotesando

DINNER FOOD

食材と文化の違い×新しく美しい料理のカタチ

## 食材は味を持っているが国籍はない

フランス人シェフステファンパンテルが京都特有の美しい食文化に出会い、  
触れることで生まれた、文化を超えた  
食材の組み合わせ。

食材の生産者と直接、真摯に向き合うことで  
育まれていったインスピレーション。

“美味しい”のその先にある、食べる人の心とひらめきを  
カタチにする。

そんなステファン・パンテルの世界観を  
是非ご堪能ください。



### STEPHAN PANTEL ステファン・パンテル

1972年、南フランス・プロヴァンス地方生まれ。

レストランを営んでいる父の影響で、13歳の頃から料理に携わり、17歳で料理学校に進学。2年後の1992年、ニースの名門「ホテル・ネグレスコ」に勤める。その後、パリの三ツ星「グラン・ヴェフル」をはじめ、「ジェラルド・フォシェ」や「ジャック・カーニャ」などの星付きレストランで経験を積み、2001年来日。京都にて、「フィリップ・オブロン祇園」オープン当初よりスーシェフを務める。2004年、「クーラン・デルブ」のシェフに就任。2006年には祇園に「KEZAKO」をオープンさせ、大きな反響をよぶ。

2014年2月、京都御所に「RYORIYA STEPHAN PANTEL」をオープン。

## Dinner Course

# Stephan Pantel collection

ステファン・パンテル コレクション



Amuse / アミューズ

Appetizers / 前菜

海老の炙りとスナップエンドウのサラダ  
えんどう豆のムース オレンジの香り  
Seared Shrimp and Snap Pea Salad  
Pea Mousse Orange Aroma

フォアグラのコンフィ 奈良漬け巻き 南国フルーツソース  
Foie Gras Confit Nara Pickles Roll Tropical Fruit Sauce

Soup / スープ

ブロッコリーの冷製スープ くるみのクリーム ハモンセラノ  
Chilled Broccoli Soup Walnut Cream Jamón Serrano

Maindish / メイン

桜鯛 ふきのとうソース  
春キャベツ あさりご飯のガレット  
Sakuradai Sea Bream Butterbur Shoot Sauce  
Spring Cabbage Clam Rice Galette

仔羊ロース肉のロースト バラ肉のコンフィ レモンペーストと黒にんにく  
アスパラガス ジャガイモのピューレ  
Roast Lamb Loin Confit of Rib Meat Lemon Paste and Black Garlic  
Asparagus Potato Puree

Dessert / デザート

ココナッツとライムのムース いちご ゆず味噌のアイスクリーム  
Coconut-Lime Mousse Strawberries Yuzu-Miso Ice Cream

ミニャルディーズ  
Mignardise

コーヒー or 紅茶  
Coffee or Tea

¥8,500

表示価格は、税・サービス料別で表記しております  
Menu prices do not include tax or service charge

## Dinner Course

# Stephan Pantel Short collection

ステファン・パンテル ショート コレクション



### Appetizers / 前菜

海老の炙りとスナップエンドウのサラダ  
えんどう豆のムース オレンジの香り  
Seared Shrimp and Snap Pea Salad  
Pea Mousse Orange Aroma

フォアグラのコンフィ 奈良漬け巻き 南国フルーツソース  
Foie Gras Confit Nara Pickles Roll Tropical Fruit Sauce

### Soup / スープ

ブロッコリーの冷製スープ くるみのクリーム ハモンセラーノ  
Chilled Broccoli Soup Walnut Cream Jamón Serrano

### Maindish / メイン (2種類からお選びください)

桜鯛 ふきのとうソース  
春キャベツ あさりご飯のガレット  
Sakuradai Sea Bream Butterbur Shoot Sauce  
Spring Cabbage Clam Rice Galette

or

仔羊ロース肉のロースト バラ肉のコンフィ レモンペーストと黒にんにく  
アスパラガス ジャガイモのピューレ  
Roast Lamb Loin Confit of Rib Meat Lemon Paste and Black Garlic  
Asparagus Potato Puree

### Dessert / デザート

ココナッツとライムのムース いちご ゆず味噌のアイスクリーム  
Coconut-Lime Mousse Strawberries Yuzu-Miso Ice Cream

ミニャルディーズ  
Mignardise

コーヒー or 紅茶  
Coffee or Tea

¥6,500

表示価格は、税・サービス料別で表記しております  
Menu prices do not include tax or service charge



## Dinner Course

# Stephan Pantel Special collection

ステファン・パンテル スペシャル コレクション



Amuse / アミューズ

Appetizers / 前菜

海老の炙りとスナップエンドウのサラダ  
えんどう豆のムース オレンジの香り  
Seared Shrimp and Snap Pea Salad  
Pea Mousse Orange Aroma

フォアグラのコンフィ 奈良漬け巻き 南国フルーツソース  
Foie Gras Confit Nara Pickles Roll Tropical Fruit Sauce

椎茸 豚足と烏賊の塩辛のファルシ 干し椎茸とスルメイカと野菜のブイヨン  
Shiitake Stuffed with Salted Pig's Trotters and Squid Dried Shiitake and Squid with Vegetable Bouillon

Soup / スープ

ブロッコリーの冷製スープ くるみのクリーム ハモンセラノ  
Chilled Broccoli Soup Walnut Cream Jamón Serrano

Maindish / メイン

桜鯛 ふきのとうソース  
春キャベツ あさりご飯のガレット  
Sakuradai Sea Bream Butterbur Shoot Sauce  
Spring Cabbage Clam Rice Galette

仔羊ロース肉のロースト バラ肉のコンフィ レモンペーストと黒にんにく  
アスパラガス ジャガイモのピューレ  
Roast Lamb Loin Confit of Rib Meat Lemon Paste and Black Garlic  
Asparagus Potato Puree

Dessert / デザート

ココナッツとライムのムース いちご ゆず味噌のアイスクリーム  
Coconut-Lime Mousse Strawberries Yuzu-Miso Ice Cream

ミニャルディーズ  
Mignardise

コーヒー or 紅茶  
Coffee or Tea

¥10,000

表示価格は、税・サービス料別で表記しております  
Menu prices do not include tax or service charge

# Stephan Pantel A La Carte

ステファン・パンテル アラカルト



## Specialite / スペシャルリテ

フォアグラのコンフィ 奈良漬け巻き 南国フルーツソース

¥1,800

Foie Gras Confit Nara Pickles Roll Tropical Fruit Sauce

## Seasonal-A La Carte / シーズナル アラカルト

### Appetizers / 前菜

海老の炙りとスナップエンドウのサラダ えんどう豆のムース オレンジの香り

¥1,500

Seared Shrimp and Snap Pea Salad Pea Mousse Orange Aroma

サーモンと菜の花のタルタル スモークした卵黄 山椒オイルのドレッシングソース

¥1,500

Salmon and Rapeseed Blossom Tartare Smoked Egg Yolk Sansho Pepper Oil Dressing

### Soup / スープ

ブロッコリーの冷製スープ くるみのクリーム ハモンセラノ

¥1,300

Chilled Broccoli Soup Walnut Cream Jamón Serrano

バルサミコのジュレと白いんげんの温かいスープ ホタル烏賊のソテーと合わせて

¥1,300

Geléé Balsamico and Warm White Kidney Bean Soup Served with Firefly Squid Sauté

※ Seasonal-A La Carte は季節ごとに変更いたします。

# Stephan Pantel A La Carte

ステファン・パンテル アラカルト



## Maindish / メイン

桜鯛 ふきのとうソース  
春キャベツ あさりご飯のガレット **¥2,300**

Sakuradai Sea Bream Butterbur Shoot Sauce  
Spring Cabbage Clam Rice Galette

旬魚のポワレ 豚足と烏賊の塩辛の椎茸ファルシ  
干し椎茸とスルメイカと野菜のブイヨン **¥2,300**

Poêle of Seasonal Fish Shiitake Stuffed with Salted Pig's Trotters and Squid  
Dried Shiitake and Squid with Vegetable Bouillon

仔羊ロース肉のロースト バラ肉のコンフィ レモンペーストと黒にんにく  
アスパラガス ジャガイモのピューレ **¥3,000**

Roast Lamb Loin Confit of Rib Meat Lemon Paste and Black Garlic  
Asparagus Potato Puree

仔牛のロースト 焦がしバターのオランダーズソース コーヒーの香り  
ポムニッコー ごとみ **¥3,200**

Veal Roast Browned Butter Hollandaise Coffee Scent  
Pommes Nikko Ostrich Fern

## Dessert / デザート

ココナッツとライムのムース  
いちご ゆず味噌のアイスクリーム **¥1,300**

Coconut-Lime Mousse Strawberries Yuzu-Miso Ice Cream

いちご ヨーグルトのシャーベット ゆず味噌のムース  
アリュメットグラッセ 菊菜のソース **¥1,300**

Strawberries Yogurt Sherbet Yuzu-Miso Mousse  
Allumettes Glacées Chrysanthemum Leaf Sauce

※ Seasonal-A La Carte は季節ごとに変更いたします。

# Appetizers

前菜



オリーブ各種 ¥500

---

Olives

ドライフルーツ ¥500

---

Dried Fruits

本日のカルパッチョ ¥1,000

---

Carpaccio of the Day

貝のブルギニオン ¥1,200

---

Shellfish Bourguignon

ハモンセラーノ (スペイン産 生ハム) ¥1,500

---

Jamon Serrano (Spanish cured ham)

チーズ盛り合わせ ¥1,500

---

Cheese Plate

バケット ¥350

---

Baguette

# Maindish

メイン



本日のお魚料理

¥ 2,300~

---

Fish Dish of the day

本日のお肉料理

¥ 2,600~

---

Meat Dish of the day

特選国産牛もも肉のロティ	しょうが風味のマデラソース	100g	¥ 3,000
		200g	¥ 5,500
		300g	¥ 8,000

---

Seared Premium Beef Ginger Maderia Sauce