



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年に来日。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

鰹のたたきのタルタル 鰹出汁のゼリー

いちじくとシェリーヴィネガーソース

Seared Bonito Tartare Katsuo Broth Gelée Fig and Sherry Vinegar Sauce

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)

旬魚とおろした里芋 旬の野菜と共に

レモンとバニラ風味バターソース

Seasonal Fish and Grated Taro Seasonal Vegetables

Lemon-Vanilla Butter Sauce

or

仔牛のロース肉のロースト なめらかポレンタ 茸 万願寺とうがらし

へしこの出汁の泡仕立て生クリームソース

Roasted Veal Loin Creamy Polenta Mushrooms Manganji Pepper

Foamed Fresh Cream Sauce with Salted Mackerel Broth

【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

梨と洋なしのムース レモンのクリーム 黒大豆醤油のアイスクリーム

Mousse of Asian and European Pears Lemon Cream Black Soy Sauce 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年に来日。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

鰹のたたきのタルタル 鰹出汁のゼリー いちじくとシェリーヴィネガーソース
Seared Bonito Tartare Katsuo Broth Gelée Fig and Sherry Vinegar Sauce

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

かぼちゃのスープ 玉葱と赤味噌のフラン ミルクの泡 黒トリュフ風味
Kabocha Pumpkin Soup Onion and Red Miso Flan Milk Foam Black Truffle Essence

Maindish / メイン

旬魚とおろした里芋 旬の野菜と共に
レモンとバニラ風味バターソース
Seasonal Fish and Grated Taro Seasonal Vegetables
Lemon-Vanilla Butter Sauce

仔牛のロース肉のロースト なめらかポレンタ 茸 万願寺とうがらし
へしこの出汁の泡仕立て生クリームソース
Roasted Veal Loin Creamy Polenta Mushrooms Manganji Pepper
Foamed Fresh Cream Sauce with Salted Mackerel Broth

Dessert / デザート

梨と洋なしのムース レモンのクリーム 黒大豆醤油のアイスクリーム
Mousse of Asian and European Pears Lemon Cream Black Soy Sauce 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

鰹のたたきのタルタル 鰹出汁のゼリー いちじくとシェリーヴィネガーソース
Seared Bonito Tartare Katsuo Broth Gelée Fig and Sherry Vinegar Sauce

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

Soup / スープ

かぼちゃのスープ 玉葱と赤味噌のフラン ミルクの泡 黒トリュフ風味
Kabocha Pumpkin Soup Onion and Red Miso Flan Milk Foam Black Truffle Essence

Maindish / メイン (2種類からお選びください)

旬魚とおろした里芋 旬の野菜と共に
レモンとバニラ風味バターソース
Seasonal Fish and Grated Taro Seasonal Vegetables
Lemon-Vanilla Butter Sauce

or

仔牛のロース肉のロースト なめらかポレンタ 茸 万願寺とうがらし
へしこの出汁の泡仕立て生クリームソース
Roasted Veal Loin Creamy Polenta Mushrooms Manganji Pepper
Foamed Fresh Cream Sauce with Salted Mackerel Broth

Dessert / デザート

梨と洋なしのムース レモンのクリーム 黒大豆醤油のアイスクリーム
Mousse of Asian and European Pears Lemon Cream Black Soy Sauce 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

鰹のたたきのタルタル 鰹出汁のゼリー いちじくとシェリーヴィネガーソース
Seared Bonito Tartare Katsuo Broth Gelée Fig and Sherry Vinegar Sauce

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

海老と茸のラビオリ 菊菜とアーモンドペースト
Shrimp and Mushroom Ravioli Vegetables and Almond Paste

Soup / スープ

かぼちゃのスープ 玉葱と赤味噌のフラン ミルクの泡 黒トリュフ風味
Kabocha Pumpkin Soup Onion and Red Miso Flan Milk Foam Black Truffle Essence

Maindish / メイン

旬魚とおろした里芋 旬の野菜と共に
レモンとバニラ風味バターソース
Seasonal Fish and Grated Taro Seasonal Vegetables
Lemon-Vanilla Butter Sauce

仔牛のロース肉のロースト なめらかポレンタ 茸 万願寺とうがらし
へしこの出汁の泡仕立て生クリームソース
Roasted Veal Loin Creamy Polenta Mushrooms Manganji Pepper
Foamed Fresh Cream Sauce with Salted Mackerel Broth

Dessert / デザート

梨と洋なしのムース レモンのクリーム 黒大豆醤油のアイスクリーム
Mousse of Asian and European Pears Lemon Cream Black Soy Sauce 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

鰹のたたきのタルタル 鰹出汁のゼリー いちじくとシェリーヴィネガーソース

¥1,300

Seared Bonito Tartare Katsuo Broth Gelée Fig and Sherry Vinegar Sauce

海老と茸のラビオリ 菊菜とアーモンドペースト

¥1,300

Shrimp and Mushroom Ravioli Vegetables and Almond Paste

Soup / スープ

かぼちゃのスープ 玉葱と赤味噌のフラン ミルクの泡 黒トリュフ風味

¥1,300

Kabocha Pumpkin Soup Onion and Red Miso Flan Milk Foam Black Truffle Essence

栗のスープ カフェオレのムースとノワゼットのアクセント

¥1,400

Kuri Chestnut Soup Café au Lait Mousse and Noisette Accent

※ 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

旬魚とおろした里芋
旬の野菜と共に レモンとバニラ風味バターソース **¥2,500**

Seasonal Fish and Grated Taro Seasonal Vegetables Lemon-Vanilla Butter Sauce

信州サーモンのロースト スパイスが香る赤ワインソースときなこのバターソース
里芋のフリット 梨のピクルス添え **¥2,300**

Roasted Shinshu Salmon Spice-filled Red Wine Sauce and Kinako Butter Sauce Taro Fritto With Pickled Pear

仔牛のロース肉のロースト なめらかポレンタ 茸
万願寺とうがらし へしこの出汁の泡仕立て生クリームソース **¥3,200**

Roasted Veal Loin Creamy Polenta Mushrooms Manganji Pepper
Foamed Fresh Cream Sauce with Salted Mackerel Broth

マグレドカナルのロースト
赤玉ねぎのコンポートとサツマイモ添え スパイスの香り **¥3,000**

Roasted Breast of Duck Red Onion Compote with Satsuma Potato Spice Aromas

Dessert / デザート

梨と洋なしのムース レモンのクリーム 黒大豆醤油のアイスクリーム **¥1,300**

Mousse of Asian and European Pears Lemon Cream Black Soy Sauce Ice Cream

いちじくのミルフィーユ 紅茶の香りをつけたレモンのシャーベット **¥1,300**

Fig Mille-feuille Lemon Sherbet with Black Tea Aromas

※ 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