



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

信州サーモンと水茄子のタルタル

番茶の香り 焼き茄子のムース 穂紫蘇

Shinshu Salmon and Mizunasu Eggplant Tartare

Bancha Tea Essence Mousse of Grilled Eggplant Shiso Shoots

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)

鮎 ほろ苦いファルスを詰めたロースト

骨せんべいとロスティー添え

Ayu Sweetfish Roast with Bitter Stuffing Served with Fish Bone Crackers and Rosti

or

仔羊ロース肉のロースト 仔羊バラ肉のコンフィ

黒オリーブ味噌 茄子ヘシコ挟み揚げ

Roast Lamb Loin Confit of Lamb Ribs

Black Olive Miso Fried Eggplant Stuffed with Salted Mackerel

【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

赤桃のコンポート イタドリのムース バジルとヨーグルトのゼリー

ビスキュイ ド サヴォワ オリーブオイルとレモンのシャーベット

Red Peach Compote Knotweed Mousse Basil and Yogurt Jelly

Biscuit de Savoie Olive Oil and Lemon Sherbet

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

信州サーモンと水茄子のタルタル 番茶の香り 焼き茄子のムース 穂紫蘇
Shinshu Salmon and Mizunasu Eggplant Tartare
Bancha Tea Essence Mousse of Grilled Eggplant Shiso Shoots

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

夏野菜と桃のガスパチョ モロッコ風 穴子のベニエ
Summer Vegetable and Peach Gazpacho Moroccan Style Anago Eel Beignet

Maindish / メイン

鮎 ほろ苦いファルスを詰めたロースト
骨せんべいとロスティー添え
Ayu Sweetfish Roast with Bitter Stuffing Served with Fish Bone
Crackers and Rosti

仔羊ロース肉のロースト 仔羊バラ肉のコンフィ
黒オリーブ味噌 茄子ヘシコ挟み揚げ
Roast Lamb Loin Confit of Lamb Ribs Black Olive Miso
Fried Eggplant Stuffed with Salted Mackerel

Dessert / デザート

赤桃のコンポート イタドリのムース バジルとヨーグルトのゼリー
ビスキュイ ド サヴォワ オリーブオイルとレモンのシャーベット
Red Peach Compote Knotweed Mousse Basil and Yogurt Jelly
Biscuit de Savoie Olive Oil and Lemon Sherbet

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

信州サーモンと水茄子のタルタル 番茶の香り 焼き茄子のムース 穂紫蘇

Shinshu Salmon and Mizunasu Eggplant Tartare

Bancha Tea Essence Mousse of Grilled Eggplant Shiso Shoots

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

夏野菜と桃のガスパチョ モロッコ風 穴子のベニエ

Summer Vegetable and Peach Gazpacho Moroccan Style Anago Eel Beignet

Maindish / メイン (2種類からお選びください)

鮎 ほろ苦いファルスを詰めたロースト

骨せんべいとロスティー添え

Ayu Sweetfish Roast with Bitter Stuffing Served with Fish Bone

Crackers and Rosti

or

仔羊ロース肉のロースト 仔羊バラ肉のコンフィ

黒オリーブ味噌 茄子ヘシコ挟み揚げ

Roast Lamb Loin Confit of Lamb Ribs Black Olive Miso

Fried Eggplant Stuffed with Salted Mackerel

Dessert / デザート

赤桃のコンポート イタドリのムース バジルとヨーグルトのゼリー

ビスキュイ ド サヴォワ オリーブオイルとレモンのシャーベット

Red Peach Compote Knotweed Mousse Basil and Yogurt Jelly

Biscuit de Savoie Olive Oil and Lemon Sherbet

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

信州サーモンと水茄子のタルタル 番茶の香り 焼き茄子のムース 穂紫蘇
Shinshu Salmon and Mizunasu Eggplant Tartare
Bancha Tea Essence Mousse of Grilled Eggplant Shiso Shoots

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

ブイヤベース風 焼きリゾット
Bouillabaisse Style Pan-Fried Risotto

Soup / スープ

夏野菜と桃のガスパチョ モロッコ風 穴子のベニエ
Summer Vegetable and Peach Gazpacho Moroccan Style Anago Eel Beignet

Maindish / メイン

鮎 ほろ苦いファルスを詰めたロースト
骨せんべいとロスティー添え
Ayu Sweetfish Roast with Bitter Stuffing Served with Fish Bone
Crackers and Rosti

仔羊ロース肉のロースト 仔羊バラ肉のコンフィ
黒オリーブ味噌 茄子ヘシコ挟み揚げ
Roast Lamb Loin Confit of Lamb Ribs Black Olive Miso
Fried Eggplant Stuffed with Salted Mackerel

Dessert / デザート

赤桃のコンポート イタドリのムース バジルとヨーグルトのゼリー
ビスキュイ ド サヴォワ オリーブオイルとレモンのシャーベット
Red Peach Compote Knotweed Mousse Basil and Yogurt Jelly
Biscuit de Savoie Olive Oil and Lemon Sherbet

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

信州サーモンと水茄子のタルタル 番茶の香り 焼き茄子のムース 穂紫蘇

¥1,300

Shinshu Salmon and Mizunasu Eggplant Tartare Bancha Tea Essence Mousse of Grilled Eggplant Shiso Shoots

マグロとトマトのタルト 黒オリーブとバジルオイルのヴィネグレットソース
ガスパチョのソルベ添え

¥1,500

Maguro and Tomato Tart Black Olive and Basil Oil Vinaigrette With Gazpacho Sorbet

Soup / スープ

夏野菜と桃のガスパチョ モロッコ風 穴子のベニエ

¥1,400

Summer Vegetable and Peach Gazpacho Moroccan Style Anago Eel Beignet

長芋の入ったヴィシソワーズ 雲丹のエスプーマとだしのかき氷

¥1,300

Vichyssoise with Chinese Yam Uni Foam and Dashi Shaved Ice

※ 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

鮎 ほろ苦いファルスを詰めたロースト
骨せんべいとロスティー添え **¥2,300**

Ayu Sweetfish Roast with Bitter Stuffing Served with Fish Bone Crackers and Rosti

スズキのポワレ 賀茂なすのマリネ ズッキーニのクリームとパニス添え **¥2,300**

Japanese Sea Bass Poêlé Marinated Kamo Eggplant
Zucchini Cream and Panisse Fingers

仔羊ロース肉のロースト 仔羊バラ肉のコンフィ
黒オリーブ味噌 茄子ヘシコ挟み揚げ **¥3,200**

Roast Lamb Loin Confit of Lamb Ribs Black Olive Miso
Fried Eggplant Stuffed with Salted Mackerel

鴨胸肉のロースト レモンチャツネ とうもろこしのガレット **¥3,000**

Roast Breast of Duck Lemon Chutney
Cornmeal Galette

Dessert / デザート

赤桃のコンポート イタドリのムース バジルとヨーグルトのゼリー
ビスキュイ ド サヴォワ オリーブオイルとレモンのシャーベット **¥1,300**

Red Peach Compote Knotweed Mousse Basil and Yogurt Jelly
Biscuit de Savoie Olive Oil and Lemon Sherbet

アプリコットの赤ワイン煮とバニラのムースのタルトレット
ピスタチオと白味噌のアイスクリーム **¥1,300**

Apricots Stewed in Red Wine with Vanilla Mousse Tartelette
Pistachio and White Miso Ice Cream

※ 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