



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

海老の低温調理 金柑ドレッシングソース 色とりどりの大根 ピスタチオ豆腐
Slow-Cooked Shrimp Kumquat Dressing Colorful Daikon Pistachio Tofu

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)

鱈の炙り 柚子風味オランダーズソース 季節の野菜
Broiled Cod Yuzu Hollandaise Seasonal Vegetables

or

鹿ロース肉のロースト 鹿肩肉赤ワイン煮込み カカオ味噌ソース お米のガレット
Roasted Venison Loin Red-Wine-Braised Venison Shoulder Cacao Miso Sauce Rice Galette

【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

オレンジ香るチョコレートムース シナモンのアイスクリーム
Orange Chocolate Mousse Cinnamon 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 COURSE

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

海老の低温調理 金柑ドレッシングソース 色とりどりの大根 ピスタチオ豆腐
Slow-Cooked Shrimp Kumquat Dressing Colorful Daikon Pistachio Tofu

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

ごぼうのスープと白子のムニエル
Burdock Soup with Soft Roe à la Meunière

Maindish / メイン

鱈の炙り 柚子風味オランダーズソース 季節の野菜
Broiled Cod Yuzu Hollandaise Seasonal Vegetables

鹿ロース肉のロースト 鹿肩肉赤ワイン煮込み カカオ味噌ソース お米のガレット
Roasted Venison Loin Red-Wine-Braised Venison Shoulder Cacao Miso Sauce Rice Galette

Dessert / デザート

オレンジ香るチョコレートムース シナモンのアイスクリーム
Orange Chocolate Mousse Cinnamon 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

海老の低温調理 金柑ドレッシングソース 色とりどりの大根 ピスタチオ豆腐
Slow-Cooked Shrimp Kumquat Dressing Colorful Daikon Pistachio Tofu

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

ごぼうのスープと白子のムニエル
Burdock Soup with Soft Roe à la Meunière

Maindish / メイン (2種類からお選びください)

鱈の炙り 柚子風味オランダーズソース 季節の野菜
Broiled Cod Yuzu Hollandaise Seasonal Vegetables

or

鹿ロース肉のロースト 鹿肩肉赤ワイン煮込み
カカオ味噌ソース お米のガレット
Roasted Venison Loin Red-Wine-Braised Venison Shoulder
Cacao Miso Sauce Rice Galette

Dessert / デザート

オレンジ香るチョコレートムース シナモンのアイスクリーム
Orange Chocolate Mousse Cinnamon 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

海老の低温調理 金柑ドレッシングソース 色とりどりの大根 ピスタチオ豆腐
Slow-Cooked Shrimp Kumquat Dressing Colorful Daikon Pistachio Tofu

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

ホタテのロースト シェリー酒バターソース アンディーブのタルトタタン
Roast Scallop Sherry Butter Sauce Endive Tarte Tatin

Soup / スープ

ごぼうのスープと白子のムニエル
Burdock Soup with Soft Roe à la Meunière

Maindish / メイン

鱈の炙り 柚子風味オランダーズソース 季節の野菜
Broiled Cod Yuzu Hollandaise Seasonal Vegetables

鹿ロース肉のロースト 鹿肩肉赤ワイン煮込み カカオ味噌ソース お米のガレット
Roasted Venison Loin Red-Wine-Braised Venison Shoulder Cacao Miso Sauce Rice Galette

Dessert / デザート

オレンジ香るチョコレートムース シナモンのアイスクリーム
Orange Chocolate Mousse Cinnamon 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

海老の低温調理 金柑ドレッシングソース 色とりどりの大根 ピスタチオ豆腐

¥1,300

Slow-Cooked Shrimp Kumquat Dressing Colorful Daikon Pistachio Tofu

Soup / スープ

ごぼうのスープと白子のムニエル

¥1,300

Burdock Soup with Soft Roe à la Meunière

Maindish / メイン

鱈の炙り 柚子風味オランダーズソース 季節の野菜

¥2,200

Broiled Cod Yuzu Hollandaise Seasonal Vegetables

鹿ロース肉のロースト 鹿肩肉赤ワイン煮込み

カカオ味噌ソース お米のガレット

¥3,200

Roasted Venison Loin Red-Wine-Braised Venison Shoulder Cacao Miso Sauce Rice Galette

Dessert / デザート

オレンジ香るチョコレートムース シナモンのアイスクリーム

¥1,300

Orange Chocolate Mousse Cinnamon Ice Cream

※ Seasonal-A La Carte は季節ごとに変更いたします。

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



THE
CLASSICA

omotesando

DINNER A La Carte

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