



## DRINK

### COFFEE

カフェラテボウル HOT CAFE LATTE BOWL <乳成分>	¥770 (税込)
アイスカフェラテ ICED CAFE LATTE <乳成分>	¥770 (税込)
コーヒー COFFEE (HOT/ICED)	¥715 (税込)
ソイラテ SOJA LAIT <大豆>	¥825 (税込)
自家製アイスコーヒーフロート ICED COFFEE FLOAT <乳成分>	¥770 (税込)

### TEA

ダーズリン ヒマラヤ DARJEELING HIMALAYA (HOT/ICED)	¥825 (税込)
アールグレイ インペリアル EARL GREY IMPÉRIAL	¥825 (税込)
フレンチ ブレックファースト ティー FRENCH BREAKFAST TEA	¥825 (税込)
マルコ ポーロ MARCO POLO (HOT/ICED)	¥825 (税込)
カサブランカ CASABLANCA	¥825 (税込)
レモン ヴァーベナ ※ノンカフェイン VERBENA CITRODORA	¥825 (税込)
ルージュ メティス ※ノンカフェイン ROUGE MÉTIS (HOT/ICED)	¥825 (税込)
ロイヤルミルクティー ROYAL MILK TEA <乳成分>	¥880 (税込)
フレッシュフルーツティー FRESH FRUITS TEA	¥1,210 (税込)

ハーブや季節のフルーツを紅茶と合わせました。※フルーツの内容はスタッフにお尋ねください

### BEVERAGE

アップルジュース (青森県産りんご) APPLE JUICE	¥660 (税込)
マンダリンオレンジジュース (和歌山県産みかん) MANDARIN ORANGE JUICE	¥660 (税込)
アップルタイザー APPLE SODA	¥770 (税込)
自家製レモンジンジャーエール LEMON GINGER ALE	¥880 (税込)
自家製レモネード LEMON SQUASH	¥880 (税込)
ピーチティーソーダ PEACH TEA SODA	¥880 (税込)
ブルーティーソーダ GRAPEFRUIT SODA	¥880 (税込)

### ALCOHOL

シードル (ラシャスカルヴァドスシードル) BOTTLE CIDRE	¥880 (税込)
ロゼ スパークリング GLASS OF SPARKLING WINE ROSE	¥880 (税込)
グラスワイン シャルドネ GLASS OF WHITE WINE	¥880 (税込)
グラスワイン ピノ・ノワール GLASS OF RED WINE	¥880 (税込)
ビール BOTTLE BEER HEARTLAND	¥880 (税込)



## CAKE SELECTION

フレジエ エスカルゴ ESCARGOT CAKE FRAISIER	¥1,012 (税込)
--------------------------------------	-------------

リチュエルのシグネチャー「エスカルゴ」をイメージしたピスタチオと苺のフレジエ。  
<小麦・卵・乳成分・ゼラチン> ※アルコールを使用しています

フルーツ ショートケーキ FRUIT SPONGE CAKE	¥968 (税込)
-----------------------------------	-----------

フレッシュフルーツをたっぷり使用したショートケーキ。  
<小麦・卵・乳成分・オレンジ・バナナ・キウイ・ゼラチン> ※アルコールを使用しています

モンブランタルト MONT BLANC TART	¥968 (税込)
-----------------------------	-----------

フランス産マロンペーストと渋皮栗を使用したモンブランタルト。  
<小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン> ※アルコールを使用しています

ガトーショコラ GATEAU AU CHOCOLAT	¥792 (税込)
-------------------------------	-----------

濃厚なチョコレート生地にとっぷりのチョコレートクリームを添えて。  
<小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン>

フルーツミルクレープ FRUITS MILLE CREPE	¥1,045 (税込)
----------------------------------	-------------

自家製クレープ生地を使用し、丁寧に作り上げたケーキ。  
<小麦・乳成分・卵・オレンジ・バナナ・キウイ・ゼラチン> ※アルコールを使用しています

オレンジのフロマージュクリュ ORANGE FROMAGE MYRTILLE	¥935 (税込)
---	-----------

軽めのマスカルポーネクリームに爽やかなオレンジを合わせて。  
<小麦・卵・乳成分・オレンジ・りんご・ゼラチン> ※アルコールを使用しています

アメリカンチェリー&ピスタチオのシャルロット BING CHERRY & PISTACHE CHARLOTTE CAKE	¥1,045 (税込)
---	-------------

ピスタチオのパパロワに旬のアメリカンチェリーを合わせたシャルロット。  
<小麦・乳成分・卵・大豆・ゼラチン・りんご・オレンジ> ※アルコールを使用しています

長野県産 夏苺「サマーリカル」のティラミス SUMMER TIRAMISU	¥1,100 (税込)
--	-------------

長野県産の夏苺と北海道産マスカルポーネを使用した夏仕様のティラミス。  
<小麦・乳成分・卵・りんご・ゼラチン> ※アルコールを使用しています

桃とフランボワーズのパイ PEACH&FRAMBOISE PIE TART	¥990 (税込)
--	-----------

今が旬の桃にフランボワーズとアールグレイのマリアージュ。ヨーグルト風味のクリームでさっぱりと。  
<小麦・乳成分・卵・オレンジ・もも・ゼラチン>

桃のレアチーズケーキ PEACH COMPOTE & FROMAGE CAKE	¥1,045 (税込)
--	-------------

桃の白ワインコンポートを、ジュレで包み込んだ清涼感のあるレアチーズケーキ。  
<小麦・乳成分・卵・オレンジ・もも・ゼラチン> ※アルコールを使用しています



ケーキをご覧になりたい場合は、QRコードより、予約サイトのメニュー（※お持ち帰り税率8%表記）をご確認ください。



## DISH

黒富士放牧卵の生カルボナーラ CARBONARA	¥1,540 (税込)
-----------------------------	-------------

オーガニックファーム「黒富士農場」の放牧卵を使用し、エスプーマでふわふわに仕上げたりチュエル特製カルボナーラ。  
<小麦・卵・乳成分・豚肉・ゼラチン>

スモークサーモンのトマトクリームパスタ SMOKED SALMON&TOMATO CREAM SAUCE	¥1,540 (税込)
---	-------------

トマトクリームソースにスモークサーモンを合わせて、蓮根とほうれん草、ディルを添えて香り高く仕上げたパスタ。  
<小麦・卵・乳成分・豚肉・大豆・さけ>

大葉のジェノベーゼソースパスタ GREEN PERILLA GENOVESE SAUCE PASTA	¥1,540 (税込)
---	-------------

大葉のジェノベーゼソースに、生ハムやトマト、パルミジャーノをトッピング。ブラックペッパーがアクセント。  
<小麦・卵・乳成分・クルミ・豚肉・ゼラチン>

RITUEL特製 ラザニア RITUEL LASAGNE	¥1,540 (税込)
---------------------------------	-------------

もちもちの生パスタと特製ミートソース、そしてホクホクのじゃがいもを重ね、じっくりと香ばしく焼き上げました。  
<小麦・乳成分・卵・牛肉・豚肉・大豆・鶏肉・ゼラチン>

ニースサラダ RITUEL風 RITUEL SALAD NICOISE	¥1,540 (税込)
--	-------------

ニースサラダをRITUEL風アレンジ。自家製グレープフルーツのドレッシングで、さわやかに仕上げました。  
<小麦・乳成分・卵・大豆>

ジャンボンフロマージュ RITUELバゲットのサンドイッチ JAMBON FROMAGE SANDWICH	¥1,320 (税込)
---	-------------

外はカリッと中はもっちりとしたバゲットに、仏産コンテチーズとハムをはさんだパリジャンサンドイッチです。  
<小麦・乳成分・豚肉>

### DINNER SET

17:00 - 22:00 (L.O. 21:00)

ドリンク セット SET DRINK	+¥550 (税込)
ドリンク & 焼き菓子 セット SET DRINK & BAKED SWEETS	+¥660 (税込)
ドリンク & ハーフケーキ セット SET DRINK & HALF CAKE	+¥880 (税込)
ドリンク & ハーフケーキ (2個) セット SET DRINK & HALF CAKES (2 PIECES)	+1,100 (税込)

## MORNING SET

WEEKDAY 9:00 - 11:00 (L.O. 10:30)  
WEEKEND 8:00 - 11:00 (L.O. 10:30)

クロワッサンと食パンのトースト MORNING A	¥660 (税込)
------------------------------	-----------

クロワッサン、食パン、ジャム、バター、ドリンク  
<小麦・卵・乳成分・オレンジ>

パリの朝の定番 クロックムッシュ & グリーンサラダ MORNING B	¥880 (税込)
--	-----------

クロックムッシュ、サラダ、オレンジ、ドリンク  
<小麦・卵・乳成分・豚肉・大豆・オレンジ>

RITUEL特製 グラノーラ GRANOLA	¥1,100 (税込)
---------------------------	-------------

自家製のグラノーラ。ヨーグルトやフルーツと一緒にどうぞ。  
<乳成分・バナナ・キウイ・アーモンド>

朝のスペシャルティモーニングプレート MORNING C	¥1,320 (税込)
---------------------------------	-------------

クロワッサン、食パン、ジャム、バター、スクランブルエッグ、ベーコン、サラダ、ミニみかんジュース、ドリンク  
<小麦・卵・乳成分・豚肉・オレンジ>

数量限定

## LUNCH SET

11:00 - 15:00 (L.O. 14:30)
¥1,760 (税込)
ミニサラダ GREEN SALAD
+
DISHより好きな一品 PASTA, SALAD, SANDWICH
サラダを選ばれた場合はミニサラダがパンに変わります
+
本日のケーキ (ハーフサイズ) HALF SIZE CAKE
内容はスタッフにお尋ねください
+
セット ドリンク SET DRINK
下記よりお選びください

セット ドリンク SET DRINK
コーヒー (HOT/ICED) 紅茶 (HOT/ICED)
ジュース(アップル/マンダリンオレンジ)
カフェラテ ボウル/+¥110 (税込) アイスカフェラテ/+¥110 (税込)



当店のメニューは、すべて同じ調理施設、調理器具を使用しております。  
個々のメニューにつきましては、アレルギー原材料一覧表を用意しておりますので、  
スタッフにお尋ねください。

ご満足いただけるティータイムをお過ごしいただきたいので、  
お一人様おひとつのドリンクをご注文いただいております。ご了承ください。