



18:00~21:00(L.O.)

BURI, Yuzu Cucumber, Beet Jerry
北海道 鱈 軽い炙り 柚子胡瓜 ビーツゼリー
ベーコンの香る 白隠元豆ソース

HAMO&TOUGAN

淡路島 鱧と冬瓜 栗 銀杏
鱈のブイヨン餡掛け

Rietto Terrine, Chestnut&Apple Saouce

リエットテリーヌ

梨 柿 ドライイチジク酢漬け さつま芋の甘露煮
キャラメリゼした栗のムースとリンゴのソース

Ris de veau, Autumn Fricassee

ブルターニュ産 リードヴォー 秋のフリカッセ

Today's Fish Dishes

本日の特上魚料理

Please Select the Entrée

お肉料理 (右記よりお選びください)

Persimmon Compote, Yogurt Sherbet

柿のコンポート ヨーグルトソルベ添え

Praline Millefeuille, Speculus Spice

プラリネクリームのみルフィーユ
スペキュロススパイスの香り

Petit Fours

ミニアルディーズ

10,800

Please Select the Entrée

お肉料理 (下記よりお選びください)

Roasted Duck, Fig, Red Wine Source

カナダ ケベック産 鴨ロティ 無花果 赤ワインソース

Original Beef Stew

自己流ビーフシチュー

Roasted Lamb with North African Spices

オーストラリア産 仔羊ロティ 北アフリカモロッコ風
(お二人様からの御注文でお願い致します)

Roasted Venison, Armagnac&Coffee

丹波鹿 網焼き アルマニャックとコーヒーの香り

Wagyu, Foie Gras, Truffe Sauce "Rossini"

特上黒毛和牛A5 フィレ肉 フォアグラ
トリュフソース “ロッシーニ” (+3,000)

10% Service Charge Will Be Added to Your Bill
誠に恐縮ですが、サービス料10%を頂戴いたします。
入荷状況により勝手ではございますが、料理の内容を
変更させて頂くこともございます。

Menu Dégustation

“ムニユ デギュスタシオン”
(2日前までの御予約にて承ります)

15,500

Wine Pairing

ワインペアリング

8,000

Natural Cheese

ナチュラルチーズ盛り合わせ

1,500

Crepe Flambe

オレンジ風味 クレープ フランベ
(フランベ ワゴンサービス2名様より)

2,000

Cherry Jubile

チェリージュビレ
(フランベ ワゴンサービス2名様より)

1,200