

Menu Special

季節の食材の“ムニユ スペシャル”

Amuse

牡蠣と白オの蒸し焼き トピナンブールムース
ソース ブールシャンパン

Apetizer

甲烏賊 ズワイガニ タルタル パプリカコンフィ包み
茸の冷製コンソメとアイスクリーム

Risotto

駿河湾 サクラエビ リゾット 白子のムニエル

Fish dish of the day

本日の特選お魚料理

Hamo

淡路島 炙り鱧 トマト 大根 茄子
シメジ 銀杏 キューリ 鯉酢ゼリー

Please select the main dish

お肉料理（右記よりお選びください）

Avant

栗 コーヒー ミカンのアンサンブル

Dessert

ベルガモット風味 ラ・フランス

Petits fours

小菓子

10,800

Restaurant
Varier

Dinner

18:00~20:30(L.O.)

Please select the main dish

お肉料理（下記よりお選びください）

Roasted Duck

シャラン鴨ロティ エストラゴン 赤スグリの芳香

Roasted Pigeon

フランス産 仔鳩 レンズ豆とパスタ添え

Beef Tongue

5時間煮込んだ牛舌 栗の香り

Roasted Venison

コーヒーとジンの香る鹿肉のロティ

Wagyu,foie gras,truffle sauce "Rossini"

特上黒毛和牛 A 5 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”
(季節食材のシェフおまかせコース)

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