

Restaurant
Varier

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

Squid, Beets&Apple Salad.
アオリイカ炙り ビーツとリンゴのレムレード
ベルベーヌの香り

Mushroom, Eggplant, Oyster, Consomme Soup.
秋茸 秋茄子 秋牡蠣
鶏のブイヨンコンソメスープ

Scallop, Shrimp, Orange&Basil Flavor.
函館直送 帆立貝 ボタン海老 ラルドの香り
人参 みかん バジリックの芳香

SHIRAKO(Milt of the Cod).
カダイフで包んだ白子 蜂蜜バニユルス風味
ポムフリット添え

Fish Dish of the Day.
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)

KAKI(Persimmon), Yogurt Sherbet.
柿のコンポート ヨーグルトソルベ添え

Chocolate Banana, Rum Raisins Ice Cream.
ショコラバナナ
ラムレーズンアイス添え

Petit Fours.
小菓子

10,800

Please Select the Entrée
お肉料理 (下記よりお選びください)

Steamed Pork, Cauliflower Mousse, Sherry Vinegar Sauce.
ブリック生地包みポークブレゼ カリフラワームース添え
シェリービネガー風味

Grilled Venison Red Wine and Gin Sauce.
北海道産 鹿肉 網焼き 赤ワインとジンの香り

Roasted Duck Pear Sauce.
カナダ ケベック産 鴨ロティ
ラ・フランスのガストリックソース

Original Beef Stew.
自己流ビーフシチュー

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