

11月の食材

11:30~14:00(L.O.)

5 Courses
ランチコース 全5皿

引揚げ鮪 白隠元 アボカド マーシュのサラダ
ノワゼットオイル シェリービネガーの芳香

栗の冷製ブルーテ 焦がし蜂蜜風味
ビールのゼリー ミルクアイスクリームと共に

特選お魚料理

メインディッシュ(下記よりお選び下さい)

タマリンドとバルサミコ酢で煮込んだ とろける豚肉

日吉豚 網焼き リンゴ みかんのキャラメリゼ
ソース オランジュ

ブラックアンガス牛 粉山椒 蜂蜜風味

仔羊ロティ 北アフリカモロッコ風
(お2名様からの御注文でお願い致します。)

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)

洋梨のソルベ アールグレイのブリュレ
オリーブオイルのソースと共に

4,320

Weekdays Lunch
【平日のみ】ビジネスランチ 全3皿
(1時間でお召し上がりいただけます)

本日の前菜

メインディッシュ

デザート

3,240

Menu Special
季節の食材の“ムニユ スペシャル”全9皿

前菜4品

魚料理・肉料理

デザート2品

小菓子

10,800

8 Courses
ランチコース 全8皿

引揚げ鮪 白隠元 アボカド マーシュのサラダ
ノワゼットオイル シェリービネガーの芳香

秋キノコの香り高いリゾット
白子ムニエル トリュフソース

栗の冷製ブルーテ 焦がし蜂蜜風味
ビールのゼリー ミルクアイスクリームと共に

特選お魚料理

自己流ビーフシチュー
(メインディッシュは左記のお料理からもお選びいただけます)

リ・オ・レ ムース 栗のコンポート

洋梨のソルベ アールグレイのブリュレ
オリーブオイルのソースと共に

小菓子

6,700

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。