

# 12月の食材

## 5 Courses ランチコース 全5皿

函館直送 旬魚と大根 胡麻生姜の香り

瀬戸内 烏賊 香住 ズワイガニタルタル  
パプリカコンフィ包み 茸のアイスクリーム添え

お楽しみお魚料理

メインディッシュ (下記よりお選び下さい)

フランス産バルバリー鴨 ソースオランジュ

京都 日吉ポーク 煮込み アリコ ココのピューレ添え

ブラックアングス牛 ロティ  
ソースボルドレーズ

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)

柚子のプラリネ ノエルの装い

4,320

11:30~13:30(L.O.)

## 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)

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

函館直送 鱒と大根 胡麻生姜の香り

函館直送 白子のムニエル リゾット仕立て

瀬戸内烏賊 香住ズワイガニタルタル  
パプリカコンフィ包み 茸のアイスクリーム添え

お楽しみお魚料理

イタリア産 乳飲み仔牛とフォアグラ “ロッシーニ”  
又は  
日本鹿のステーキ赤 ワインソース

ラ・フランス 栗のムラング 和三盆の香り

柚子のプラリネ ノエルの装い

小菓子

6,700

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。