

## Menu Special

季節の食材の“ムニユ スペシャル”

コンフィフォアグラ 蜂蜜の香り  
焼き立て ココナッツケーキ添え

京芋の蒸し焼き 昆布締め鯖  
香住 ズワイガニ 生姜 葉わさび 餡掛け

三重 浦村牡蠣 バター焼き 菜の花と茸のリゾット  
ペコリーノロマーノの香り

本日の特選お魚料理

北海道 ボタン海老 彩誉ムース リンゴジュレ

お肉料理（右記よりお選びください）

金柑 ヨーグルト

リンゴ 柚子 デクリネゾン

小菓子

10,800

Restaurant  
*Varier*

## Dinner

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

お肉料理（下記よりお選びください）

シャラン鴨ロティ エストラゴン 赤スグリの芳香

5時間煮込んだ牛舌 栗の香り

北海道 鹿肉 網焼き  
赤果実ガストリックソース

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

ワインペアリング

8,000

ナチュラルチーズ盛り合わせ

1,500

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

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