

Menu Special

季節の食材の“ムニユ スペシャル”

花びら茸 イタヤ貝 黒胡麻アイスクリーム
ココナッツクリーム みつ豆

蜂蜜と赤ワインピネガー風味 リードヴォー キャラメリゼ
新玉葱のピューレとサラダ

瀬戸内 烏賊 ムースカリフラワー
醤油のパウダー

本日の特選お魚料理

新感覚 冷製ビスク 豆腐とマスカルポーネ
函館直送 炙りボタン海老

お肉料理（右記よりお選びください）

苺スープ ローズマリーアイスクリーム
ヨーグルト ムラング

ショコラと柑橘の誘惑
マンダリンオレンジの葛餅

小菓子

10,800



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時間煮込んだ牛舌シチュー

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