

Creamy Potato Blancmanger, Clam, Canola Flower Soup.

新ジャガイモのブランマンジェ 煮蛤  
菜の花の冷たいスープ

• •

Local "SASHIMI", with ginger, lotus root served with bonito broth.

活け締め魚のそぎ切り うるい 芽キャベツ 春菊  
生姜風味蓮根もち添え 鱈の熱々スープ

• •

Fresh Tuna with White Beans, Avocado & Onion Mousse.

福井 ヨコワマグロ 白隠元 アボカド オニオン ムース添え  
マーシュのサラダ バルサミコ シェリービネガーの芳香

• •

"Canelloni" (tubular pasta filled with wild boar and spinach.)

徳島 猪 リコッタチーズ ほうれん草 カネロニ包み

• •

Today's fish cuisine.

本日の特選お魚料理

• •

Please Select the Entrée.

お肉料理 (右記よりお選びください)

• •

Strawberry Rose

苺 バラ ピスターチ

ホワイトチョコレート ブランマンジェ

• •

Green Tea Gateau opera style, with cassis sherbet.

オペラ グリーンティー カシスシャーベット添え

• •

Petit Fours.

小菓子

10,800

Restaurant  
*Varier*

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

Please Select the Entrée.

お肉料理 (下記よりお選びください)

Veal Steak, Carrot Mousse, Red wine Sauce.

フランス ブルターニュ産 仔牛フィレ肉 網焼き  
彩誉ピューレ ソース ボルドレーズ

• •

Roasted Venison, Caffe & Gin Flaver.

北海道 狩猟鹿 ロース肉 コーヒーとジンの芳香

• •

Roasted Pork, Orange Sauce.

京都 日吉町 ポーク ロース網焼き ソース オランジュ

• •

WAGYU, Foie gras and truffe sauce "Rossini".

特上黒毛和牛フィレ肉 フォアグラスステーキ  
トリュフソース “ロッシーニ” (+2,500)

Natural Cheese.

チーズ盛り合わせ 1,500~

Crape Flambee.

オレンジ風味 クレープシュゼット (お二人様より承ります) 4,000~

Menu Dégustation

ムニユ デギュスタシオン 15,500

2日前までの御予約にて承ります

An Optional 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。  
国産米を使用しております。