

2月の食材

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

5 Courses

ランチコース 全5皿

SAWARA & EBI-IMO(taro)

昆布締め鱈 京芋 大根 わらび 生姜と葱のブイヨンスープ

Smoked Oyster, Bonito&Vinegar Broth

播磨産 牡蠣 軽いスモーク 牛蒡ピューレ 鰹酢ジュレ

Fish Dish of the Day

本日の特選お魚料理 (入荷によって変わります)

Please Choose Meat Dish

メインディッシュ (下記よりお選び下さい)

Traditional Duck From France

フランス産バルバリー鴨 赤ワインとスパイスの香り

Braised Pork Belly with White Beans Mousse

京都 日吉ポーク 煮込み アリコ ココのピューレ添え

Beef Steak (Angus) with Vegetables

ブラックアンガス牛 網焼き 焦がしバター ケッパー風味

Wagyu & Foie gras Truffle Sauce

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)

Image of a Fraisier

柚子と苺のアンサンブル フロマーージュブランソルベ

"フレジェ"をイメージして

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)

Apetizer

前菜

Meat Dish

メインディッシュ

Dessert

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

4Dish Apetizers

前菜 4品

Fish Dish, Meat Dish

魚料理・肉料理

2Dish Desserts

デザート 2品

Petits Fours

小菓子

10,800

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。

8 Courses

ランチコース 全8皿

Bisque New Style

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

SAWARA & EBI-IMO(taro)

昆布締め鱈 京芋 大根 わらび 生姜と葱のブイヨンスープ

Smoked Oyster, Bonito&Vinegar Broth

播磨産 牡蠣 軽いスモーク 牛蒡ピューレ 鰹酢ジュレ

Fish Dish of the Day

本日の特選お魚料理 (入荷によって変わります)

Veal Steak & Foie Gras Truffle Sauce

イタリア産 乳飲み仔牛とフォアグラ "ロッシーニ"

又は

Veal Stewed Dish "Blanquette de Veau"

ブランケット ド ボー (乳飲み仔牛 野菜 白ワイン 軽い煮込み)

Apple & Sweet Potato

なめらかなさつま芋 林檎ソテーとエスプーマ

焙じ茶のグラス

Image of a Fraisier

柚子と苺のアンサンブル フロマーージュブランソルベ

"フレジェ"をイメージして

Petits Fours

小菓子

6,700