

3月の食材

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

5 Courses

ランチコース 全5皿

酒粕 ビシソワーズ
ホタルイカ 蕪 牛蒡 わらび添え

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

本日の特選お魚料理 (入荷によって変わります)

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 赤ワインとスパイスの香り

京都 日吉ポーク 煮込み アリコ ココのピューレ添え

ブラックアンガス牛 網焼き 白味噌と菜の花の香り

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)

～ 花見 ～

抹茶 小豆 ルビーチョコレート 桜のフロマージュブラン

4,320

8 Courses

ランチコース 全8皿

酒粕 ビシソワーズ
ホタルイカ 蕪 牛蒡 わらび添え

筍と菜の花 ブイヤベース リゾット

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

本日の特選お魚料理 (入荷によって変わります)

イタリア産 乳飲み仔牛とフォアグラ “ロッシーニ”

又は

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)

金柑コンポート マンゴーとデコポン
ローズマリーアイスクリーム

～ 花見 ～

抹茶 小豆 ルビーチョコレート 桜のフロマージュブラン

小菓子

6,700

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

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。