

《March》

3月の食材

11:30~14:00(L.O.)

Pork Rillettes, Cassis , Prawn Jelly

リエット テリヌ カシス風味

● ●

Fresh Bream, Spring Vegetables with Broth (dried bonito)

瀬戸内 活塩締め鯛 スプラウト 蓮根もち 春菊添え
鰹の熱々スープ

● ●

Fish of the Day

本日の特選お魚料理

● ●

Please Select the Entree

メインディッシュ(下記よりお選び下さい)

Roasted Pork , Ginger&Lemon

京都 日吉町 ポーク 網焼き ジンジャーレモン風味

Pork Champvallon (Baking in a Casserole)

シャンパロン風 ポーク オニオン ポテト オープン蒸し料理
(オーダー後、焼き時間に一時間程頂戴します)

Roasted Rack of Lamb with North African Spices

オーストラリア 仔羊 骨付ロティ 北アフリカ風
(お二人様での注文をお願い致します)

Roasted Chicken Provence-Style

御坊鶏 ロティ プロヴァンス料理

WAGYU, Foie Gras and Truffle Sauce "Rossini" (+3000)

特上黒毛和牛A5 ファイル肉 フォアグラスステーキ
トリュフソース "ロッシーニ" (+3000)

● ●

No-Bake Cheese Cake, Honey, Fruits, Green Salad

ハチミツ レアチーズ ボンカン キウイ パッション
小松菜のソース 法蓮草のサラダ

4,320

Weekdays Lunch

【平日のみ】ビジネスランチ 全3皿

本日の前菜 Appetizer

メインディッシュ Entree

デザート Dessert

※前菜からデザートまで1時間でお召上がりいただけます

3,240

Menu Spécial

季節の食材の“ムニユ スペシャル”全9皿

前菜4皿 4 Appetizer

魚料理 Fish Dish

メインディッシュ Entree

デザート2皿 2 Dessert

小菓子 Petits Fours

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。

Asparagus, Burdock, Turnip, Consomme Jelly

アスパラガス 若牛蒡 小蕪
コンソメジュレ ごぼうのムース

● ●

Fresh Bream, Spring Vegetables with Broth (dried bonito)

瀬戸内 活塩締め鯛 スプラウト 蓮根もち 春菊添え
鰹の熱々スープ

● ●

Pork Rillettes, Cassis , Prawn Jelly

リエット テリヌ カシス風味

● ●

Fish of the Day

本日の特選お魚料理

● ●

Beef Steak, Foie Gras and Truffle Sauce"Rossini"

アメリカ産アンガスビーフ
フォアグラスステーキ "ロッシーニ"

(メインディッシュは左記のお料理からお選びいただけます)

● ●

SAKURA & Strawberry

桜と苺

● ●

No-Bake Cheese Cake, Honey, Fruits, Green Salad

ハチミツ レアチーズ ボンカン キウイ パッション
小松菜のソース 法蓮草のサラダ

● ●

Petits Fours

小菓子

6,700