

Menu Special
季節の食材の“ムニユ スペシャル”

Scallop and Tomato Salad
帆立貝 トマト エシャロット 赤ワインビネグレット
ペコリーノロマーノの芳香

Onion Potage, Japanese Pepper
新玉葱ポターージュ
山椒 には 烏賊団子と共に

Seafood & Smoked Pork
北海道 ボタン海老 富山 ホタルイカ 燻製ポーク
フロマーージュブランとバルサミコの香り

Fish of the Day
本日の特選お魚料理

Spring Vegetables Garden Style
春の菜園 ビーフコンソメ 牛蒡

Main Dish of Choice
お肉料理（右記よりお選びください）

Strawberry, Rhubarb
苺 ルバーブ コンポート ライチの香り

Sweet Beans Cream, Macha, Citrus
餡子パティシエール 抹茶エキューム
日向夏 グレープフルーツ わらびもち

Petits Fours
小菓子

10,800



Dinner

18:00~20:30(L.O.)

Main Dish of Choice
お肉料理（下記よりお選びください）

Roasted Lamb, Gravy Sauce
ピレネー産 乳飲み仔羊 ロティ ソース ジュ

Roasted Duck, Spice Sauce
シャラン産 鴨 網焼き コニャックエピスの芳香

Beef Tongue Stew
5時間煮込んだ牛舌シチュー

Wagyu & Foie Gras Truffle Sauce
特上黒毛和牛A5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

Wine Pairing
ワインペアリング

8,000

Natural Cheese
ナチュラルチーズ盛り合わせ

1,500

Crape Flambe
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

Cherry Jubile
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