



Sawara, Sakura Shrimp
春のサワラ 桜海老 シェリービネガー風味

Squid, Seaweed mousse
甲イカ墨煮
アオサ海苔ムース ホタルイカ添え

Foie gras, Red wine jelly
蜂蜜コンフィ フォアグラ
レッドワインゼリー 春野菜添え

Bamboo, Chicken, Tarragon
筍 鶏 山菜
木の芽とエストラゴンの香り

Fish dish of the day
お楽しみお魚料理

Please Select the Entrée
お肉料理（右記よりお選びください）

White chocolate, Strawberry
ホワイトチョコレート 苺

Citrus, Mascarpone
日向夏 グレープフルーツ 清見オレンジ
マスカルポーネ エスプーマ

Petit Fours
小菓子
10,800

今月の食材

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

Please Select the Entrée
お肉料理（下記よりお選びください）

Pork steak with Onion sauce
京都 日吉ポーク ロース肉
赤ワインビネガー オニオン ケッパー風味

Original Beef Stew
自己流ビーフシチュー

Gnocchi & Escargot
パルメジャーノニョッキとフランス産エスカルゴ
自家漬けのレモンとトマトの芳香

Wagyu, Foie gras, Truffe sauce "Rossini"
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”
(2日前までの御予約にて承ります)
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

Crepe 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