

今月の食材

5 Courses

ランチコース 全5皿

Sawara, Sakura mousse

春のサワラ 桜のムース 春菊 冷製スープ

Potato, Shrimp, Bacon mousse

新じゃがいも 桜海老 レンズ豆とベーコンムース
北寄貝の炙り

ゼレス バルサミコ ラベンダーの芳香

Fish dish of the day

お楽しみお魚料理

Main dish

メインディッシュ(下記よりお選び下さい)

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

Beef Steak Miso&Shiso

ブラックアンガス牛 網焼き 白味噌と紫蘇の香り

Wagyu & Foie gras, Truffe 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)

Strewberry Vacherin

苺のヴァシュラン

4,320

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

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)

Appetizer

前菜

Main 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

4 Appetizer

前菜4品

Fish dish, Main dish

魚料理・肉料理

2 Dessert

デザート2品

Petit 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

Sawara, Sakura mousse

春のサワラ 桜のムース 春菊 冷製スープ

Potato, Shrimp, Bacon mousse

新じゃがいも 桜海老 レンズ豆とベーコンムース
北寄貝の炙り

ゼレス バルサミコ ラベンダーの芳香

Bamboo, Chicken, Tarragon

筍 鶏 木の芽とエストラゴンの香り

お楽しみお魚料理

Veal Steak & Foie gras, Truffe Sauce

イタリア産 乳飲み仔牛とフォアグラ “ロッシーニ”
(メインディッシュは左記のお料理からもお選びいただけます)

Citrus, Yogurt, Honey

日向夏 ヨーグルト 蜂蜜

Strewberry Vacherin

苺のヴァシュラン

Petit fours

小菓子

6,700