

Squid, Burdock, Turnup  
ホタルイカ 筍 空豆 若牛蒡  
コンソメジュレ 新ごぼうムース

Bonito, citrus, rose hip jelly  
ローズヒップゼリー  
初ガツオ 日向夏 アボカドオニオンムース  
黄パプリカ ホワイトバルサミコ風味

Shrimp & seaweed, "Risotto"  
桜海老 アオサ リゾーニパスタ  
“リゾット”

"Asparagus garden"  
アスパラガーデン

Fish of the Day  
本日の特選お魚料理

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

Apricot compote, elderflower sorbet, lemongrass jelly  
アプリコットコンポート  
エルダーフラワーシャーベット レモングラスゼリー

Mango mousse, Tonka beans ice cream  
マンゴームース  
トンカ豆 アイスクリーム

Petit Fours.  
小菓子

10,800

Restaurant  
*Varier*

DINNER 18:00~21:00(L.O.)

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

Veal Steak with Vegetable from Kyoto  
ブルターニュ産 仔牛もも肉 亀岡野菜 ココット焼き

Roasted Rabbit from Italy, Prune & Red Wine Sauce  
イタリア産 仔兎ロティ プルノー赤ワインソース

Roasted rack of lamb with north african spices  
オーストラリア 骨付仔羊ロースト 北アフリカ風  
（お二人様からの御注文でお願い致します。）

Roasted pigeon, armagnac sauce  
ランド産 仔鳩ロティ ソース アルマニャック  
（お二人様での御注文でお願い致します。）

WAGYU, Foie gras and truffe sauce "Rossini".  
特上黒毛和牛A5フィレ肉 フォアグラスステーキ  
トリュフソース “ロッシーニ” (+3,000)

Natural Cheese.  
チーズ盛り合わせ 1,500~

Crape Flambee.  
オレンジ風味 クレープシュゼット（お二人様より承ります）4,000~

Menu Dégustation

ムニユ デギュスタシオン 15,500  
2日前までの御予約にて承ります

An Optional 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。  
国産米を使用しております。