

5 Courses
ランチコース 全5皿

瀬戸内 蛸 キウイフルーツ 野菜のゼリー 苺のソース

出汁 パティシエール ハマグリ ウニ 葛餡仕立て

本日の特選お魚料理 (入荷によって変わります)

メインディッシュ(下記よりお選びください)

フランス産バルバリー鴨 赤ワインとスパイスの香り

京都 日吉ポーク 煮込み アリコ ココのピューレ添え

ブラックアングス牛 網焼き 白味噌と葱の香り

特上黒毛和牛 A 5 フィレ肉 フォアグラ

トリュフソース “ロッシーニ” (+3,000)

秋田 皆瀬 黒毛和牛サーロインステーキ 100g (+4,800)

(高橋さん1軒のみ育てる希少和牛)

■塩胡椒のみシンプルな味付け、白味噌ソースを添えております■

ルバーブ コンポート

ホワイトチョコレート フランボワーズ ムースグラッセ

4,320

5月の食材

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)

前菜

メインディッシュ

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

前菜 4品

魚料理・肉料理

デザート 2品

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

瀬戸内 蛸 キウイフルーツ 野菜のゼリー 苺のソース

出汁 パティシエール ハマグリ ウニ 葛餡仕立て

本日の特選お魚料理 (入荷によって変わります)

昆布締め鱈 セロリとキューリサラダ

フルーツトマトとあおさ海苔

イタリア産 乳飲み仔牛とフォアグラ “ロッシーニ”

仔牛と椎茸のリゾット ペコリーノロマーノの芳香

秋田 皆瀬 黒毛和牛サーロインステーキ 100g (+4,800)

(高橋さん1軒のみ育てる希少和牛)

■塩胡椒のみシンプルな味付け、白味噌ソースを添えております■

抹茶のデクリネゾン

パッションクリームと甘夏

ルバーブ コンポート

ホワイトチョコレート フランボワーズ ムースグラッセ

小菓子

6,700