

今月の食材

5 Courses

ランチコース 全5皿

Sawara , Broth jelly

春のサワラ 鱈のゼリー 海苔ムース
筍とグリーンピース 白和え

Corn Soup & Milk Icecream

どうもろこしのすり流し 枝豆と甘夏 蜂蜜風味
ミルクアイスクリーム添え

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

京都 日吉ポーク ロース肉 網焼き
木の芽と苺のサラダ 春キャベツムース 新じゃがいも添え

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 , Broth jelly

春のサワラ 鱈のゼリー 海苔ムース
筍とグリーンピース 白和え

Corn Soup & Milk Icecream

どうもろこしのすり流し 枝豆と甘夏 蜂蜜風味
ミルクアイスクリーム添え

Bamboo,Chicken,Tarragon

筍 鶏 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

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