



Dinner

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

Please select the main dish
お肉料理 (下記よりお選びください)

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

Braised lamb "Moroccan"
北アフリカ モロッコスタイル 仔羊 スパイスブレゼ

Grilled pork with truffle vinegar sauce
京都日吉町ポーク網焼き
トリュフの香るヴィネグレットソース

Wagyu, foie gras, truffle sauce "Rossini"
特上黒毛和牛 A 5 ファイル肉 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

Shrimp, loquat, citrus
車海老 びわ 日向夏

Sansho flavor conger with burghul
函館直送 山椒穴子
大麦とブルグル添え

Sea urchin, squid with okra sauce
函館直送 雲丹 イカのピーナッツ和え
ジュンサイとオクラのすり流し

Fish dish of the day
お楽しみお魚料理

Homemade sausage
自家製 "ソーシソン"
ポワロ-葱 ポテトムース ビーフコンソメゼリー

Please select the main dish
お肉料理 (右記よりお選びください)

Melon, Coconut, Pineapple, Milkshake
メロン ココナッツミルク パイン
ミルクシェーク エスプーマ

Orange, mango, jasmine
甘夏 マンゴー ジャスミンの香り

Petites fours
小菓子

10,800