

6月の食材

5 Courses ランチコース 全5皿

Hyuganatsu, Cucumber, Beet

日向夏 キューリ ビーツ アーリーレッドのサラダ
パプリカムース トマトのクーリ

Squid, Potato Mousse

甲烏賊 ソーメンカボチャ ポテトムース
ビネグレットノワゼット

Fish of the Day

本日の特選お魚料理 (入荷によって変わります)

Main Dish of Choice

メインディッシュ(下記よりお選びください)

Roasted Duck (France), Orange Sauce

フランス産バルバリー鴨 ソースオランジュ

Braised Pork Belly, White Bean Puree

京都 日吉ポーク 煮込み アリコ ココのピューレ添え

Beef Steak Miso Sauce

ブラックアングス牛 網焼き 白味噌と山椒

WAGYU & Foie Gras

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)

MINASE WAGYU (Sirloin Steak)

秋田 皆瀬 黒毛和牛サーロインステーキ 100g (+4,800)

■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■
(高橋さん1軒のみ育てる希少和牛)

Cherry & Bitter Chocolate, Jasmine Ice Cream

グリオット ビターショコラ

ジャスミンのアイスとブリュレ

グリオットムースグラスセ添え

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)

Apetizer

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 Dish Apetizer

前菜4品

Fish Dish, Main Dish

魚料理・肉料理

2 Dish Desserts

デザート2品

Petits Fours

小菓子

10,800

10% Service Charge Will Be Added to Your Bill
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

Hyuganatsu, Cucumber, Beet

日向夏 キューリ ビーツ アーリーレッドのサラダ
パプリカムース トマトのクーリ

Corn Soup, Chiken, Milk Icecream

トウモロコシの冷たいスープ
プーレとミルクのアイスクリーム ローズマリーの泡

Fish of the Day

本日の特選お魚料理 (入荷によって変わります)

Squid, Potato Mousse

甲烏賊 ソーメンカボチャ ポテトムース
ビネグレットノワゼット

Veal Steak & Foie Gras

イタリア産 乳飲み仔牛とフォアグラ “ロッシーニ”

Mushroom & Veal Risotto

仔牛と椎茸のリゾット ペコリーノロマーノの芳香

MINASE WAGYU (Sirloin Steak)

秋田 皆瀬 黒毛和牛サーロインステーキ 100g (+4,800)

■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■
(高橋さん1軒のみ育てる希少和牛)

Rhubarb Jelly & Comport

リュバーブ ジュレとコンポート
エスプーマ ライチ

Cherry & Bitter Chocolate, Jasmine Ice Cream

グリオット ビターショコラ

ジャスミンのアイスとブリュレ

グリオットムースグラスセ添え

Petits Fours

小菓子

6,700