



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

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

Please Select the Entrée

お肉料理 (下記よりお選びください)

Roasted Venison, Red wine, Cognac

丹波 鹿 ロティ 赤ワイン コニャック風味

Veal Steak with Vegetable

ブルターニュ産 仔牛もも肉 ジュのソース

Roasted Lamb with North African Spices

オーストラリア 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)

Wagyu, Foie Gras, Truffe Sauce "Rossini"

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)

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

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。

Tuna, Petit Bateau

函館 噴火湾直送 本鮪

“プティバトー”

• •

Scallop&Lobster, Lemon, Ginger, Spices

帆立貝とオマール海老

レモンジンジャー スパイス風味

• •

Pike Conger, Jamon Serrano, Plum

淡路島 活締め鱧

スペイン産 ハモンセラノ プラムのサラダ仕立て

• •

Ris de veau, Small Squid

フランス ブルターニュ リードヴォー

小イカのアンサンブル

• •

Fish Dish 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)

• •

Caramel, Café

キャラメル カフェ

• •

Peaches, Bellini

桃 ベリーニ

• •

Petits Fours

小菓子

10,800