

# 7月の食材

## 5 Courses ランチコース 全5皿

Homemade sausage  
自家製“ソーシソン”  
ポワロー葱 ポテトムース ビーフコンソメゼリー

Corn Risotto with Bitter melon and Squid  
スイートコーン“リゾット”  
ゴーヤとイカ添え ロマランのジュ シャンパン風味

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)

Stewed lamb "Moroccan"  
北アフリカ モロッコスタイル 仔羊 タジン煮込み

Grilled pork with truffle vinegar sauce  
京都 日吉ポーク ロース肉 網焼き  
トリュフの香るビネグレットソース

Beef Steak Miso&Sansho,soy sauce  
ブラックアングラス牛 網焼き  
白味噌キャラメリゼと山椒醤油の香り

Wagyu & Foie gras, Truffle Sauce  
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)

Japanese Peach "Melba style"  
和歌山 白桃 タイベリー バニラ アーモンドの芳香  
ピーチメルバ風

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 Appetizers  
前菜4品  
Fish dish, Main dish  
魚料理・肉料理  
2 Desserts  
デザート2品  
Petits 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

Homemade sausage  
自家製“ソーシソン”  
ポワロー葱 ポテトムース ビーフコンソメゼリー

Corn Risotto with Bitter melon and Squid  
スイートコーン“リゾット”  
ゴーヤとイカ添え ロマランのジュ シャンパン風味

Salad & Pickled Sardines  
プロヴァンス香る  
茄子 トマト バジル オリーブのサラダ仕立て  
イワシの酢漬けとラタトゥイユ

Fish dish of the day  
お楽しみお魚料理

Veal Steak & Foie gras, Truffle 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)

Ginger Ice cream, Passion fruit & Ginger Soup  
生姜のアイスクリーム  
パッションジンジャースープ

Japanese Peach "Melba style"  
和歌山 白桃 タイベリー バニラ アーモンドの芳香  
ピーチメルバ風

Petits fours  
小菓子

6,700