

7月の食材

11:30~14:00(L.O.)

Tuna, Tomato Jerry, Okra

函館 噴火湾直送 本鮪

トマトゼリー オクラのすり流し

・ ・

Pumpkin Potage

ポタージュ ポティロン

10種類のアクセント

・ ・

Fish Dish of the Day

特選お魚料理

・ ・

Please Select the Entree

メインディッシュ(下記よりお選び下さい)

Roasted Pork, Ginger&Lemon

京都 日吉ポーク ロース網焼き ジンジャーレモン風味

Angus Beef , Japanese pepper"Sansho"

アメリカン アンガス牛 網焼き 山椒のラッケ

Roasted Rack of Lamb with North African Spices

オーストラリア 仔羊 骨付ロティ 北アフリカ風

(お二人様での注文をお願い致します)

Wagyu, Foie Gras and Truffe Sauce "Rossini" (+3,000)

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)

・ ・

Apricot, Passion, Almond

アプリコット パッション アーモンドアイスクリーム

4,320

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

本日の前菜

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

Appetizer 4 Dish

前菜4品

Fish Dish , Main Dish

魚料理・肉料理

Dessert 2 Dish

デザート2品

Petits fours

小菓子 ワゴンサービス

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。

Tune, Tomato Jerry, Okra

函館 噴火湾直送 本鮪

トマトゼリー オクラのすり流し

・ ・

Pumpkin Potage

ポタージュ ポティロン

10種類のアクセント

・ ・

Pike Conger, Jamon Serrano, Plum

淡路島 活締め鱧 スペイン産 ハモンセラノー

プラムのサラダ仕立て

・ ・

Fish Dish of the Day

特選お魚料理

・ ・

Beef Stew

ビーフ シチュー

(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)

・ ・

Shiso&Grapes

紫蘇と葡萄

・ ・

Apricot, Passion, Almond

アプリコット パッション アーモンドアイスクリーム

・ ・

Petits fours

小菓子

6,700