



3月の食材

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

Please Select the Entrée

お肉料理（下記よりお選びください）

Pork Steak with Onion sauce

京都 日吉ポーク ロース肉
オニオンキャラメリゼ

Original Beef Stew

自己流ビーフシチュー

Roasted Veal,Red Wine Sauce

フランス 仔牛肉 赤ワインの芳香

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)

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

Spring Mackerel,Sakura mousse

ハーブの香る鱈 昆布締め
桜のムース クレソン風味

Foie gras,Red wine jelly

蜂蜜コンフィ フォアグラ
レッドワインゼリー 春野菜添え

Steamed Turnip Duck & Clam

燕蒸し 鴨と蛤

Tuna,Radish,Red cabbage

ガーデンサラダ 引揚げ鮪

Fish Dish of the Day

お楽しみお魚料理

Please Select the Entrée

お肉料理（右記よりお選びください）

Roasted Apple,Yogurt Sherbet

柚子の香る リンゴのタタン

Spring Strawberry

春の苺

Petit Fours

小菓子

10,800