

3月の食材

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

5 Courses

ランチコース 全5皿

Asparagas & Chicken

アスパラガーデン

プーレ ピペラード ホワイトアスパラプリン

Octopus, Green peas, Onion

函館直送 蛸 白ワインビネガー蒸し

ミントの香るグリーンピース 春オニオン バルサミコ風味

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)

Spices pork

ポークコンフィ 五香風味

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

Beef Steak Miso&Shiso

ブラックアンガス牛 網焼き 味噌と紫蘇の香り

Wagyu & Foie gras, Truffe Sauce

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)

Chocolat Agrume

ショコラ アグリューム

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

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 Appetizer

前菜4品

Fish dish, Main dish

魚料理・肉料理

2 Dessert

デザート2品

Petit 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

Asparagas & Chicken

アスパラガーデン

プーレピペラード ホワイトアスパラプリン

Spices Pork

ポークコンフィ 五香の香り

Octopus, Green peas, Onion

函館直送 蛸 白ワインビネガー蒸し

ミントの香るグリーンピース 春オニオン バルサミコ風味

Fish dish of the day

お楽しみお魚料理

Veal Steak & Foie gras, Truffe 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)

Strawberry Soup "GAZPACHO"

苺のスープ ガスパチョ

Chocolat Agrume

ショコラ アグリューム

Petit fours

小菓子

6,700