



# Dinner

18:00~20:30(L.O.)

## Menu dégustation

“ムニユ デギュスタシオン”  
(季節食材のシェフおまかせコース)

15,500

函館直送 鮪 タブレ スパイス ガスパチョ

ブルターニュ産 リードヴォー ソースシードル  
リンゴピューレ 栗と茸のマッシュポテト

秋刀魚 ミルフィーユ リエット 桃のエスプーマ

本日の特選お魚料理

瀬戸内 蛸 さつま芋 焼き茄子 梨 ジュレトマト

お肉料理 (右記よりお選びください)

バルサミコ香る シャインマスカット ピオーネ  
コンポジション

いちじく 赤ワインコンポート チーズケーキとエスプーマ  
カシスシャーベット ショコラ ムー

小菓子

10,800

お肉料理 (下記よりお選びください)

京都 日吉ポーク 網焼き トリュフ風味 ビネグレットソース

フランス産 仔鳩 レンズ豆とコンキリオーニ添え

ブラックアンガス牛網焼き ジュ キャラメリゼ 山椒スパイス

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)

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。

ワインペアリング

8,000

ナチュラルチーズ盛り合わせ

1,500

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

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