



# Dinner

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

Please select the main dish  
お肉料理（下記よりお選びください）

Roasted Duck Red currant  
シャラン鴨ロティ エストラゴン 赤スグリの芳香

Roasted Pigeon, Conchiglione  
フランス産 仔鳩 レンズ豆とコンキリオニ添え

Beef Stake Sansho Flavor  
ブラックアングス牛網焼き ジュキャラメリゼ 山椒スパイス

Wagyu,foie gras,truffle 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”  
(季節食材のシェフおまかせコース)

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

Spanish Mackerel,Citrus "YUZU"  
柚子の香る 酢締めサワラ 柿  
白味噌と米 焼き茄子

Caramelized Sweet bread,Truffles Sauce  
ヨーロッパ産リードヴォー キャラメリゼ  
ブルグールとトリュフ風味

Chicken & Chestnuts  
栗とプーレ ファルス 秋のポタージュ

Fish dish of the day  
本日の特選お魚料理

Bonito,Turnip jelly  
戻り鰹 蕪ゼリー  
クルミとヘーゼルナッツの香り

Please select the main dish  
お肉料理（右記よりお選びください）

Green tea Chiffon cake,Kaki,Orange  
抹茶 柿 マンダリンオレンジ

Mont-Blanc,Cassis,Chocolat  
マロン ショコラ ムラング カシス

Petits fours  
小菓子

10,800