

10月の食材

5 Courses ランチコース 全5皿

Citrus "SUDACHI" flavor soup, Sausage
すだちの香るスープボライユ
自家製ソーセージとファルス 秋の菜園

Hamo, Burdock, Beef consomme jelly
淡路島 活鰹 牛蒡ムース ビーフコンソメジュレ

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)

Roasted Duck with Fig & Red wine sauce
フランス産バルバリー鴨 いちじく赤ワインソース
Pork Stew Fall style
京都 日吉ポーク 煮込み 栗の香り
Beef Stake Sansho flavor
ブラックアングス牛 ロティ
ジューキャラメリゼ 山椒スパイス
Wagyu & Foie gras, Truffle 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)

Roasted Figs,Ricotta Pancake & Walnut ice Cream
イチジクロティ ポルト風味 リコッタチーズパンケーキ
クルミのアイスクリーム添え

4,320

11:30~13:30(L.O.)

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 Appetizers
前菜4品

Fish dish, Main dish
魚料理・肉料理

2 Desserts
デザート2品

Petits 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

Citrus "SUDACHI" flavor soup, Sausage
すだちの香るスープボライユ
自家製ソーセージとファルス 秋の菜園

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

Hamo, Burdock, Beef consomme jelly
淡路島 活鰹 牛蒡ムース ビーフコンソメジュレ

Fish dish of the day
お楽しみお魚料理

Veal Steak & Foie gras, Truffle 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)

Lemon Mousse, Muscat jelly
レモンムース マスカットジュレ

Roasted Figs,Ricotta Pancake & Walnut ice Cream
イチジクロティ ポルト風味 リコッタチーズパンケーキ
クルミのアイスクリーム添え

Petits fours
小菓子

6,700