

# 11月の食材

## 5 Courses ランチコース 全5皿

北海道直送 白子 パンチェッタ  
緑豆のブイヨン 初冬の香り

人参のフォンダン パプリカピューレ ビーツとリンゴのサラダ  
瀬戸内イワシの酢漬け リンゴ酢のスープ添え

お楽しみお魚料理

メインディッシュ (下記よりお選び下さい)

フランス産バルバリー鴨 いちじく赤ワインソース

京都 日吉ポーク 煮込み 栗の香り

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

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)

栗 みかん カシス 黒酢 モンブラン見立て

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)

前菜

メインディッシュ

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

前菜4品

魚料理・肉料理

デザート2品

小菓子

10,800

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

人参のフォンダン パプリカピューレ ビーツとリンゴのサラダ  
瀬戸内イワシの酢漬け リンゴ酢のスープ添え

北海道 直送白子 パンチェッタ  
緑豆のブイヨン初冬の香り

淡路島 炙り鰹 トマト 大根 茄子  
シメジ 銀杏 キューリ 鰹酢ゼリー

お楽しみお魚料理

イタリア産 乳飲み仔牛とフォアグラ “ロッシーニ”  
又は  
栗と鹿肉 キノコのリゾット

カボスとスパイス 和梨と洋梨

栗 みかん カシス 黒酢 モンブラン見立て

小菓子

6,700