

Menu Special
季節の食材の“ムニユ スペシャル”

瀬戸内サワラ昆布締め 焼き茄子 胡麻生姜の香り
トリュフのビネグレット

ヨーロッパ産 リードヴォーロティ
木の实 きくらげ シェルパスタ添え

函館直送 白子 キャラメリゼ白菜ソース
キノコと花びらダケ

本日の特選お魚料理

函館直送 旬魚と大根 リンゴ酢 パセリソース

お肉料理（右記よりお選びください）

柚子、レモン香る
フロマーージュブランのコンポジション

ベルガモット風味 ラ・フランス

小菓子

10,800

Restaurant
Varier

Dinner

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

お肉料理（下記よりお選びください）

シャラン鴨ロティ エストラゴン 赤スグリの芳香

5時間煮込んだ牛舌 栗の香り

コーヒーとジンの香る鹿肉のロティ

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。

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

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