

# 1月の食材

## 5 Courses

ランチコース 全5皿

ココナッツクリーム みつ豆  
花びら茸 イタヤ貝 フォアグラ 黒胡麻

瀬戸内 活締め甲烏賊 炙り  
ポテトサラダと新じゃがいもエスプーマ

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 ソースオランジュ

京都 日吉ポーク 煮込み アリコ ココのピューレ添え

ブラックアングス牛 ロティ  
ソースボルドレーズ

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)

スパイス香る  
安納芋 ショコラ キャラメルバナース

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

## 8 Courses

ランチコース 全8皿

ココナッツクリーム みつ豆  
花びら茸 イタヤ貝 フォアグラ 黒胡麻

三重 浦村牡蠣 バター焼き 香り高い茸のリゾット  
ペコリーノロマーノの香り

瀬戸内 活締め甲烏賊 炙り  
ポテトサラダと新じゃがいもエスプーマ

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  
ブランケット ド ボー  
(乳飲み仔牛 野菜 白ワイン 軽い煮込み料理)

フルーツグラタン

スパイス香る  
安納芋 ショコラ キャラメルバナース

小菓子

6,700

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。