

## Menu Special

季節の食材の“ムニユ スペシャル”

酒粕 ビシソワーズ

蛤 蕪 京人参 大根 牛蒡ムース

湯がき立てのホワイトアスパラガス 和歌山 鶏 ロティ  
パンドエピス 葱レモンの香り

相生牡蠣 レフォール風味 大根キャラメリゼ  
ティオペペとジンジャーソース

本日の特選お魚料理

雲丹 彩誉 ビーフコンソメジュレ

お肉料理（右記よりお選びください）

苺とヨーグルト オリーブオイルのアイスクリーム  
バルサミコの香り

デコポン クレープスフレ

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）

ピレネー産 乳飲み仔羊 ロティ ソース ジュ

シャラン産 鴨 網焼き コニャックエピスの芳香

5時間煮込んだ牛舌シチュー

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