

Menu Special  
季節の食材の“ムニユ スペシャル”

Scallop and Tomato Salad  
帆立貝 トマト エシャロット 赤ワインビネグレット  
ペコリーノロマーノの芳香

Onion Potage, Japanese Pepper  
新玉葱ポターージュ  
山椒 には 烏賊団子と共に

Seafood & Smoked Pork  
北海道 ボタン海老 富山 ホタルイカ 燻製ポーク  
フロマーージュブランとバルサミコの香り

Fish of the Day  
本日の特選お魚料理

Spring Vegetables Garden Style  
春の菜園 ビーフコンソメ 牛蒡

Main Dish of Choice  
お肉料理 (右記よりお選びください)

Strawberry, Rhubarb  
苺 ルバーブ コンポート ライチの香り

Sweet Beans Cream, Macha, Citrus  
餡子パティシエール 抹茶エキューム  
日向夏 グレープフルーツ わらびもち

Petits Fours  
小菓子

10,800



# Dinner

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

Main Dish of Choice  
お肉料理 (下記よりお選びください)

Roasted Lamb, Gravy Sauce  
ピレネー産 乳飲み仔羊 ロティ ソース ジュ

Roasted Duck, Spice Sauce  
シャラン産 鴨 網焼き コニャックエピスの芳香

Beef Tongue Stew  
5時間煮込んだ牛舌シチュー

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)

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

Wine Pairing  
ワインペアリング

8,000

Natural Cheese  
ナチュラルチーズ盛り合わせ

1,500

Crape Flambe  
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

Cherry Jubile  
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