

今月の食材

11:30~13:30(L.O.)

5 Courses

ランチコース 全5皿

Spring Vegetables Garden Style

春の菜園 ビーフコンソメ 牛蒡

Sauteed Oyster, Steamed Chicken Mousse

兵庫相生 無菌牡蠣と和歌山 鶏のハーモニー 山椒の香り

Fish of the Day

本日の特選お魚料理 (入荷によって変わります)

Main Dish of Choice

メインディッシュ (下記よりお選び下さい)

Roasted Duck (France), Spice Sauce

フランス産バレルバリー鴨 赤ワインとスパイスの香り

Braised Pork Belly, White Bean Puree

京都 日吉ポーク 煮込み アリコ ココのピューレ添え

Beef Steak Miso Sauce

ブラックアングス牛 網焼き 白味噌と葱の香り

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)

Strawberry White Chocolate Herb Flavor

ビスキュイ ショコラ ブラン

香草のシャーベット ブランマンジェ エスプーマ

4,320

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)

Apetizer

前菜

Meat Dish

メインディッシュ

Dessert

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

4Dish Apetizers

前菜4品

Fish Dish, Meat Dish

魚料理・肉料理

2Dish Desserts

デザート2品

Petits Fours

小菓子

10,800

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。

8 Courses

ランチコース 全8皿

Spring Vegetables Garden Style

春の菜園 ビーフコンソメ 牛蒡

Sauteed Oyster, Steamed Chicken Mousse

兵庫相生 無菌牡蠣と和歌山鶏のハーモニー 山椒の香り

Scallop & Tomato Salad

帆立貝 トマト エシャロット 赤ワインビネグレット

Fish of the Day

本日の特選お魚料理 (入荷によって変わります)

Veal Steak & Foie Gras Truffle Sauce

イタリア産 乳飲み仔牛とフォアグラ “ロッシーニ”

or

Mushroom & Veal Risotto

仔牛と椎茸のリゾット ペコリーノロマーノの芳香

"Vacherin" Hyuganatsu

ハチミツ風味 日向夏 アーモンド ヴァシュラン

Strawberry White Chocolate Herb Flavor

ビスキュイ ショコラ ブラン

香草のシャーベット ブランマンジェ エスプーマ

Petits Fours

小菓子

6,700