

Menu Special

季節の食材の“ムニユ スペシャル”

Vegetables Garden

～ 菜園 ～

イタドリ わらび フキ 豆苗 スナップ豆 ハス芋 ごとみ

Provence Style Gnocchi

烏賊 パルメジャーノニョッキ 白隠元豆 空豆

バジリック シェリービネグレットの芳香

Scallop, Melon and Vanilla flavor

帆立貝のスチーム

メロンとバニラの香り

Fish of the day

本日の特選お魚料理

"SAWARA" Salad

昆布締め鱈 アスパラガス セロリ キューリ サラダ

フルーツトマトとあおさ海苔

Main Dish of Choice

お肉料理（右記よりお選びください）

Long pepper, Litchi Sherbet

ロングペッパーエスプーマ

ライチシャーベット

Bean Paste, Custard cream, Fromage blanc

よもぎと餡子 カスタードクレーム

フロマーージュブランアイスクリームと甘夏葛餅

Petits Fours

小菓子

10,800

Restaurant
Varier

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

Ris de Veau Gastrique Sauce

ブルターニュ産リードヴォー キャラメリゼ

ハチミツ ガストリックスタイル

Beef Tongue Stew

5時間煮込んだ牛舌シチュー

Wagyu & Foie Gras Truffle Sauce

九州 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)

MINASE WAGYU Sirloin Steak

秋田 皆瀬 黒毛和牛サーロインステーキ 100g (+4,800)

(高橋さん1軒のみ育てる希少和牛)

■塩胡椒のみシンプルな味付け、白味噌ソースを添えております■

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

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。