

Menu Special

季節の食材の“ムニユ スペシャル”

Pickled Sardines

フルーツトマト 梅干し 酢漬けイワシ シェーブルチーズ

Roasted Chiken

プーレロティ ローズマリー泡 トウモロコシピューレ

Kinmedai Garum Flavor

炙り金目鯛 煮込み茄子 ソーメンカボチャ
ガルムの香り

Fish of the day

本日の特選お魚料理

Gazpaccho Jelly

ゼリーガスパチョ ムースプロヴァンサル
雲丹 ビスクエスプーマ

Main Dish of Choice

お肉料理 (右記よりお選びください)

Fromage Blanc, Cherry Galette

フロマージュブランエスプーマ
チェリーガレット ミントの香り

Tonka Branmanje, Chartreuse Fravor

トンカ豆ブランマンジェ
ライムの香るメロンゼリー シャルトリュースの芳香

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

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。