

今月の食材

5 Courses ランチコース 全5皿

Hamo & Conger
山椒の香り
瀬戸内 炙り鰹 函館 蒸し穴子
海苔と米のハーモニー

Tomato,Red pepper mousse
フルーツマト 赤ピーマンムース
バジルとミントの香り

Fish dish of the day
お楽しみお魚料理

Main dish
メインディッシュ (下記よりお選び下さい)

Grilled pork with truffle vinegar sauce
京都 日吉ポーク ロース肉 網焼き
トリュフの香るビネグレットソース

Beef Steak Miso&Sansho,soy sauce
ブラックアングス牛 網焼き
白味噌キャラメリゼと山椒醤油の香り

Wagyu & Foie gras, Truffle Sauce
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)

Cherry Clafouti
再構築 さくらんぼのクラフティ

4,320

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

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)

Appetizer

前菜

Main 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

4 Appetizer

前菜4品

Fish dish, Main dish

魚料理・肉料理

2 Dessert

デザート2品

Petit 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

Tomato,Red pepper mousse
フルーツマト 赤ピーマンムース
バジルとミントの香り

Hamo & Conger
山椒の香り
瀬戸内 炙り鰹 函館 蒸し穴子
海苔と米のハーモニー

Corn Soup & Milk Icecream
とうもろこしのすり流し 枝豆と甘夏 蜂蜜風味
ミルクアイスクリーム添え

Fish dish of the day
お楽しみお魚料理

Veal Steak & Foie gras, Truffe Sauce
イタリア産 乳飲み仔牛とフォアグラ “ロッシーニ”
(メインディッシュは左記のお料理からもお選びいただけます)

Litchi,coconut milk,Ruberb
ライチ ココナッツミルク
リュバークのコンポート ジュレ

Cherry Clafouti
再構築 さくらんぼのクラフティ

Petit fours
小菓子

6,700