

Menu Special

季節の食材の“ムニユ スペシャル”

夏野菜 鹿児島 鰻 イチジク クルミの香り

長崎 穴子 冬瓜 ドライレーズンのブルグール

淡路 活鱧 オックステール煮ごり 日本酒アイスクリーム
フルーツマトすり流し

本日の特選お魚料理

とうもろこしの冷製ポタージュ
ミルクアイスクリーム

お肉料理（右記よりお選びください）

ココナッツブランマンジェ スイカのガスパチョ
オリーブと塩のアイスクリーム

ピーチメルバ ヴァリエスタイル

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）

カレ・ダニョー ロティ ラベンダー風味（2名様より）

ブルターニュ産リードヴォー
ソースガストリック "エピス"

5時間煮込んだ牛舌シチュー

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)

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

ワインペアリング

8,000

ナチュラルチーズ盛り合わせ

1,500

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

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。