



Dinner

18:00~20:30(L.O.)

Tomato, Bell Pepper
赤ピーマンムース ビーツ トマトのエクラゼ

Conger, Foie gras Risotto
函館直送 穴子とフォアグラ パルメジャーノ リゾット
ロマランのジュ シェリービネグレット 夏トリュフ

Salad & Pickled Sardines
プロヴァンス香る 茄子 トマト オリーブ バジルのサラダ
イワシの酢漬けとラタトゥイユ

Fish dish of the day
本日の特選お魚料理

Hamo, Summer vegetables
瀬戸内 落とし鰯 初夏野菜 山椒の香り

Please select the main dish
お肉料理 (右記よりお選びください)

Shiso, Peach Soup
赤紫蘇 白桃のスープ

Roasted Mango
マンゴーのロティ ローズマリーの香り

Petits fours
小菓子

10,800

Please select the main dish
お肉料理 (下記よりお選びください)

Grilled pork with truffle vinegar sauce
京都日吉町ポーク網焼き トリュフの香るソースビネグレット

Roasted Pigeon, Gnocchi, Burghul
フランス産 仔鳩 ブルグルとポテトニョッキ添え

Beef Steak Miso & Sancho, Soy sauce
ブラックアンガス牛網焼き 白味噌キャラメリゼ 山椒醤油の香り

Wagyu, foie gras, truffle sauce "Rossini"
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)

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。

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

Crepe 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