

7月の食材

5 Courses
ランチコース 全5皿

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

酢漬けイワシ キューリ包み サラダ仕立て
パブリカムース 梅干し フルーツマト

本日の特選お魚料理 (入荷によって変わります)

メインディッシュ(下記よりお選びください)

フランス産バルバリー鴨網焼き 文旦とオレンジの芳香

京都 日吉ポーク 煮込み アリコ ココのピューレ添え

ブラックアングス牛 網焼き 白味噌と山椒

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)

■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■
(高橋さん1軒のみ育てる希少和牛)

トウモロコシ プリン
醤油キャラメル プラリネのエスプーマ

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)

前菜

メインディッシュ

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

前菜4品

魚料理・肉料理

デザート2品

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

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

酢漬けイワシ キューリ包み サラダ仕立て
パブリカムース 梅干し フルーツマト

本日の特選お魚料理 (入荷によって変わります)

とうもろこしの冷製ポターージュ
ミルクアイスクリーム

イタリア産 乳飲み仔牛とフォアグラ “ロッシーニ”

仔牛と椎茸のリゾット ペコリーノロマーノの芳香

秋田 皆瀬 黒毛和牛サーロインステーキ 100g (+4,800)

■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■
(高橋さん1軒のみ育てる希少和牛)

桃 ムースグラッセ
青梅 パイナップルコンフィの香り

トウモロコシ プリン
醤油キャラメル プラリネのエスプーマ

小菓子

6,700