



# Dinner

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

Please select the main dish

お肉料理（下記よりお選びください）

Grilled pork with truffle vineger 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, Conchiglione

フランス産 仔鳩 レンズ豆とコンキリオニ添え

Beef Steak Miso & Sansho

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A5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

Tomato & Sardine

トマトジュレ 茄子フラッペ 酢締め鰯  
アンデスポテト 鰯の胡麻風味

Pork Braise

函館直送 ツブ貝 ポークブレゼ  
ブルゴーニュの香り

Peach soup

和歌山 白桃 冷製ポタージュ  
コッパ すもも 桃のサラダ ミルクアイスクリーム添え

Fish dish of the day

本日の特選お魚料理

Tuna, Pear, Avocado, Fig, Broth jelly

函館直送 鮪 梨 アボガド いちじく 鰹酢ジュレ

Please select the main dish

お肉料理（右記よりお選びください）

Pina colada

ピナ コラーダ

White peach "Vacherin"

白桃のヴァシュラン グロゼイユ

Petits fours

小菓子

10,800