



Dinner

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

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

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

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
ブラックアングス牛網焼き 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。

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