

8月の食材

11:30~13:30(L.O.)

5 Courses ランチコース 全5皿

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 ミルクのアイスクリーム添え
クラシックチューリン サービスで

Hamo, Conger "Risotto"

淡路 焼き鱧 函館 蒸し穴子
万願寺ししとう 昆布のリゾット

Fish dish of the day

お楽しみお魚料理

Main dish

メインディッシュ (下記よりお選び下さい)

Roasted Chicken Cream Sauce

和歌山 鶏 ポテトロティソース アラクレーム

Grilled pork with truffle vinegar sauce

京都 日吉ポーク ロース肉 網焼き

トリュフの香るビネグレットソース

Beef Stake Sansho Flavor

ブラックアンガス牛 ロティ

ジューキャラメリゼ 山椒スパイス

Wagyu & Foie gras, Truffle Sauce

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)

Savaran Exotic

ラム酒 香る サヴァラン

バニラクリーム パッションエキゾチックソース

4,320

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)

Appetizer

前菜

Main dish

メインディッシュ

Dessert

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

4 Appetizers

前菜4品

Fish dish, Main dish

魚料理・肉料理

2 Desserts

デザート2品

Petits fours

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

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 ミルクのアイスクリーム添え
クラシックチューリン サービスで

Hamo, Conger "Risotto"

淡路 焼き鱧 函館 蒸し穴子
万願寺ししとう 昆布のリゾット

Tomato & Sardine

トマトのすり流し 酢締め鰯キュウリ包みとジュレ トマト
アンデスポテト 鰯の胡麻風味

Fish dish of the day

お楽しみお魚料理

Veal Steak & Foie gras, Truffle Sauce

イタリア産 乳飲み仔牛とフォアグラ “ロッシーニ”

(メインディッシュは左記のお料理からもお選びいただけます)

Bread Ice cream

ブルーベリー・クリームチーズ

バケットパンのアイスクリーム添え

Savaran Exotic

ラム酒 香る サヴァラン

バニラクリーム パッションエキゾチックソース

Petits fours

小菓子

6,700