

9月の食材

5 Courses ランチコース 全5皿

Octopus & Tomato jelly
瀬戸内 蛸 さつま芋 焼き茄子 梨 トマトのジュレ

Pumpkin & Mushrooms
秋のポタージュ カボチャのムース

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)

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A5フィレ肉 フォアグラ
トリュフソース “ロッシーニ” (+3,000)

Grapes Composition
ピオーネ葛餅 ムースヨーグルト シャインマスカット
コンポートピオーネのコンポジション

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)

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

Octopus & Tomato jelly
瀬戸内 蛸 さつま芋 焼き茄子 梨 トマトのジュレ

Pumpkin & Mushrooms
秋のポタージュ カボチャのムース

Shirasu, Conger, Risotto
秋漁の新物シラス 函館 穴子蒸し焼き
リゾット仕立て

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)

Lemon grass & Pistachio
レモングラスと梨のハーモニー
ピスターチの香り

Grapes Composition
ピオーネ葛餅 ムースヨーグルト シャインマスカット
コンポートピオーネのコンポジション

Petits fours
小菓子

6,700