

Menu richesse

ムニユ リシエス
贅沢

¥21,000

産地直送のお魚を色々な仕立てで

Amuse-Bouche of Fresh Fish

産地直送アオリイカの昆布〆 カリフラワー カラスミ ハーブのオイル

Kelp Marinated Bigfin Reef Squid with Cauliflower, Dried Mullet Roe and Herb Oil

柔らかく蒸しあげた鮑のポワレ 京都水尾の柚子とあさりのブイヨン

Tender Abalone Poêle with Mizuo Yuzu Citrus and Clam Bouillon

伊勢海老の半身ロースト 本日の仕立て

Roast Half ISE Lobster of the Day

特選黒毛和牛フィレ肉とフォワグラのポワレ トリュフのソース

Specially Selected Japanese Kuroge Wagyu Beef Filet and Foie Gras Poêle Served with Truffle Sauce

本日の〆の一皿

Today's Special Dish

パン

Bread

みかんとショコラのデザート

Dessert of Mikan Orange and Chocolate

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

料金はサービス料15%・税金が含まれた価格となります。

Price shown includes tax and service charge.

Menu pléiade

ムニユ プレイヤード

～シェフお薦めコース～

¥16,800

産地直送のお魚を色々な仕立てで

Amuse-Bouche of Fresh Fish

産地直送アオリイカの昆布ㄹ カリフラワー カラスミ ハーブのオイル

Kelp Marinated Bigfin Reef Squid with Cauliflower, Dried Mullet Roe and Herb Oil

季節のお野菜を使った一皿

Appetizer with Seasonal Vegetables

オマール海老 南瓜 アマレットィ セージ ラビオリ仕立て

Ravioli with Homard Lobster and Pumpkin

産地直送のお魚のシューファルシ 京都水尾の柚子とキャビアのソース

Fresh Fish with Cabbage Rolls *Mizuo Yuzu* Citrus and Caviar Sauce

特選黒毛和牛フィレ肉のロースト 春菊香るコンソメ 季節のお野菜と

Roast Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet and Consommé with a Touch of *Shungiku* Greens and Seasonal Vegetables

本日のㄹの一皿

Today's Special Dish

パン

Bread

みかんとショコラのデザート

Dessert of *Mikan* Orange and Chocolate

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

料金はサービス料15%・税金が含まれた価格となります。

Price shown includes tax and service charge.

Menu félicité

ムニユ フェリシテ
幸福

¥12,600

産地直送のお魚を色々な仕立てで

Amuse-Bouche of Fresh Fish

産地直送アオリイカの昆布酢 カリフラワー カラスミ ハーブのオイル

Kelp Marinated Bigfin Reef Squid with Cauliflower, Dried Mullet Roe and Herb Oil

タリアテッレ

花咲ガニの軽いトマトクリームパスタ

Tagliatelle with *Hanasaki* Crab Tossed with Creamy Tomato Sauce

お魚料理

Fish Dish

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

産地直送のお魚 京都水尾の柚子とあさりのブイヨン

Porched Fresh Seasonal Fish with *Mizuo Yuzu* Citrus and Clam Bouillon

or

オマール海老のポワレ 京都水尾の柚子とあさりのブイヨン

Homard Lobstar Poêle with *Mizuo Yuzu* Citrus and Clam Bouillon

Plus
¥1,000

メインディッシュ

Main Dish

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

ニュージーランド産仔羊と冬のお野菜のロースト ジュダニョー

Roast New Zealand Lamb and Seasonal Vegetables with Jus d'agneau

or

国産牛フィレ肉のロースト

春菊香るコンソメ 季節のお野菜と

Roast Japanese Beef Filet and Consommé with a Touch of *Shungiku* Greens and Seasonal Vegetables

Plus
¥1,500

パン

Bread

みかんとショコラのデザート

Dessert of *Mikan* Orange and Chocolate

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

料金はサービス料15%・税金が含まれた価格となります。

Price shown includes tax and service charge.

A la carte

前菜

Appetizer

本日の前菜
Appetizer of the Day ¥2,300

季節野菜のグリーンサラダ
Seasonal Fresh Salad ¥2,300

本日のお野菜のスープ
Vegetable Soup of the Day ¥1,300

フロマージュ盛り合わせ
Assorted Cheese ¥3,500

パン
Bread ¥850

パスタ

Pasta Dish

本日のパスタ
Pasta of the Day ¥2,700 ~

料金はサービス料15%・税金が含まれた価格となります。

Price shown includes tax and service charge.

黒毛和牛・銘柄牛

Kuroge Wagyu Beef・Japanese Branded Beef

特選黒毛和牛フィレ肉のロティ 季節の焼き野菜 Roast Specially Selected Japanese <i>Kuroge Wagyu</i> Beef Filet and Seasonal Grilled Vegetables	120g	¥12,000
	160g	¥16,000
	200g	¥20,000

本日の銘柄牛フィレ肉のロティ 季節の焼き野菜 Roast Japanese Branded Beef Filet and Seasonal Grilled Vegetables	120g	¥16,000
	160g	¥22,000
	200g	¥28,000

※1,500円でサラダとパンのセットをお付けいたします。
Salada and Bread Set ¥1,500

メインディッシュ

Main Dish

季節のお魚のポワレ 本日の仕立て Seasonal Fish Poêle of the Day		¥5,300
--	--	--------

国産牛フィレ肉のポワレ お野菜のロースト添え Japanese Beef Fillet Steak and Roasted Vegetables		¥6,200
---	--	--------

デザート

Dessert

本日のデザート Dessert of the Day		¥1,600
-------------------------------	--	--------

料金はサービス料15%・税金が含まれた価格となります。
Price shown includes tax and service charge.

Menu porte

ムニユ ポルト
扉

¥10,000

産地直送のお魚を色々な仕立てで

Amuse-Bouche of Fresh Fish

ポタン海老のミキュイとキャビア ココナッツミルクのブイヨン

Spot Shrimp and Caviar Mi-Cuit with Coconut Broth

タリアテッレ 鱧の焼き霜と香ばしくグリルした万願寺唐辛子のアーリオ・オーリオ

Taglietelle, Aglio Olio with Pike Conger Eel and *Manganji* Pepper

メインディッシュ

Main Dish

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

国産牛フィレ肉のロティ 炭の香り
タイム香るジュドヴィアンド サマートリュフ

Roast Japanese Beef Sirloin with Thyme Flavored Jus de Viande Served with Summer Truffle

or

特選黒毛和牛フィレ肉のロティ 炭の香り
タイム香るジュドヴィアンド サマートリュフ

Roast Specially Selected Japanese Kuroge Wagyu Beef Filet with Thyme Flavored Jus and Summer Truffle

Plus
¥3,000

パン

Bread

桃とルバーブ グラス・シャルトリューズ

Peach, Rhubarb and Glace Chartreuse

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。お米は国産米を使用しております。

Price shown includes tax and service charge. We are proud to serve domestically produced rice.