

Menu soleil

ムニユ ソレイユ
太陽

¥21,000

3種のお楽しみ

Amuse Bouche

聖護院蕪のカネロニ 本日の鮮魚のマリネ
クリュスタッセのコンソメジュレ

Shogoin Turnip Cannelloni and Marinated Today's Fish with Crustaces Consommé Jelly

柔らかく蒸した鮑のポワレとパンチェッタ
ほうれん草とニンニクのナージュ仕立て

Tender Abalone Poêle and Pancetta with Spinach and Garlic Nage

オマール海老と本日のお魚 白ワインソース

Homard Lobstar and Fish with White Wine Sauce

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 *Kuroge Wagyu* Beef Fillet and Seasonal Grilled Vegetables,

べの一口リゾット

Risotto

パン

Bread

季節のデザート

Seasonal Desserts

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.

Menu lune

ムニユ リュンヌ
月

¥16,000

ワインペアリング
5杯 (各90ml)

¥9,000

3種のお楽しみ

Amuse Bouche

聖護院蕪のカネロニ 本日の鮮魚のマリネ
クリュスタッセのコンソメジュレ

Shogoin Turnip Cannelloni and Marinated Today's Fish with Crustaces Consommé Jelly

タリアテッレ ズワイガニの軽いトマトクリーム 柚子の香り

Tagliatelle with Snow Crab and Tomato Cream Sauce with Touch of *Yuzu* Citrus

オマール海老と本日のお魚 白ワインソース

Homard Lobstar and Today's Fish with White Wine Sauce

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 *Kuroge Wagyu* Beef Fillet and Seasonal Grilled Vegetables

パン

Bread

季節のデザート

Seasonal Desserts

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.

Menu rosée

ムニユ ロゼ
雫

¥13,500

ワインペアリング
5杯 (各90ml)
¥9,000

3種のお楽しみ

Amuse Bouche

聖護院蕪のカネロニ 本日の鮮魚のマリネ
クリュスタッセのコンソメジュレ

Shogoin Turnip Cannelloni and Marinated Today's Fish with Crustaces Consommé Jelly

タリアテッレ ズワイガニの軽いトマトクリーム 柚子の香り

Tagliatelle with Snow Crab and Tomato Cream Sauce with Touch of Yuzu Citrus

オマール海老のポワレとパンチェッタ 春菊とニンニクのナージュ仕立て

Homard Lobstar Poêle and Pancetta with Chrysanthemum Green and Garlic Nage

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 ポルチーニ茸のサバイヨン
白いんげん豆の煮込みを添えて

Japanese Beef Fillet and Porcini Mushroom Sabayon with Stewed White Beans

or

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 Kuroge Wagyu Beef Fillet and Seasonal Grilled Vegetables

Plus
+¥3,000

パン

Bread

季節のデザート

Seasonal Desserts

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.

Menu m t ore

ムニユ メテオール
流星

¥10,000

3種のお楽しみ

Amuse Bouche

聖護院蕪のカネロニ 本日の鮮魚のマリネ
クリュスタッセのコンソメジュレ

Shogoin Turnip Cannelloni and Marinated Today's Fish with Crustaces Consommé Jelly

タリアテッレ ズワイガニの軽いトマトクリーム 柚子の香り

Tagliatelle with Snow Crab and Tomato Cream Sauce with Touch of Yuzu Citrus

季節のお魚のポワレとパンチェッタ 春菊とニンニクのナージュ仕立て

Seasonal Fish Po le and Pancetta with Chrysanthemum Green and Garlic Nage

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;

キャラメリゼしたマグレ・ド・カナール
お野菜のコンディメント

Caramelized Magret de Canard with Vegetable Condiment

or

国産牛フィレ肉 ポルチーニ茸のサバイヨン
白いんげん豆の煮込みを添えて

Japanese Beef Fillet and Porcini Mushroom Sabayon with Stewed White Beans

or

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 Kuroge Wagyu Beef Fillet and Seasonal Grilled Vegetables

Plus
+¥1,500

Plus
+¥3,000

パン

Bread

季節のデザート

Seasonal Desserts

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.