

Menu Homard

オマール海老ランチ

¥8,000

20種類のお野菜とサーモンのテリーヌ
蕪の葉のクーリを添えて

Assorted Seasonal Vegetable and Salmon Terrine With Turnip Leave Coulis

下記より1品お選びください

Please choose one of the followings;

季節のお野菜のポタージュ

Seasonal Vegetable Potage Soup

or

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

Plus
+¥1,000

オマール海老(1/2尾)のロースト 本日の仕立てで

Roast Homard Lobstar(1/2)

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。

Price shown includes tax and service charge.

Menu bonheur

ムニユ ボヌール

幸福

¥10,500

20種類のお野菜とサーモンのテリーヌ
蕪の葉のクーリを添えて

Assorted Seasonal Vegetable and Salmon Terrine With Turnip Leave Coulis

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

季節のお野菜のポタージュ

Seasonal Vegetable Potage Soup

or

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

Plus
+¥1,000

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。

Price shown includes tax and service charge.

Menu prier

ムニユ プリエ
祈り

¥8,000

20種類のお野菜とサーモンのテリーヌ
蕪の葉のクーリを添えて

Assorted Seasonal Vegetable and Salmon Terrine With Turnip Leave Coulis

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

季節のお野菜のポタージュ

Seasonal Vegetable Potage Soup

or

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

Plus
+¥1,000

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 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。

Price shown includes tax and service charge.

Menu mémoire

ムニユ メモワール

思い出

¥5,500

20種類のお野菜とサーモンのテリーヌ
蕪の葉のクーリを添えて

Assorted Seasonal Vegetable and Salmon Terrine With Turnip Leave Coulis

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

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。

Price shown includes tax and service charge.

Menu calme

ムニユ カルム
平静

¥5,500

20種類のお野菜とサーモンのテリーヌ
蕪の葉のクーリを添えて

Assorted Seasonal Vegetable and Salmon Terrine With Turnip Leave Coulis

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

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;

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 Poêle and Pancetta with Chrysanthemum Green and Garlic Nage

or

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

Plus
+¥2,000

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。

Price shown includes tax and service charge.

Menu pur

ムニユ ピュール
純粹

¥5,000

20種類のお野菜とサーモンのテリーヌ
蕪の葉のクーリを添えて

Assorted Seasonal Vegetable and Salmon Terrine With Turnip Leave Coulis

季節のお野菜のポタージュ

Seasonal Vegetable Potage Soup

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。

Price shown includes tax and service charge.

Menu repos

ムニユルポ
癒し

¥4,500

20種類のお野菜とサーモンのテリーヌ
蕪の葉のクーリを添えて

Assorted Seasonal Vegetable and Salmon Terrine With Turnip Leave Coulis

季節のお野菜のポタージュ

Seasonal Vegetable Potage Soup

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;

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 Poêle and Pancetta with Chrysanthemum Green and Garlic Nage

or

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

Plus
+¥2,000

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。

Price shown includes tax and service charge.