

Menu saveur +

～ ムニョ サヴァール プリュス ～

¥7,000

京アミューズ 2品

Amuse Bouche

季節の野菜を様々な仕立てに 生ハムとトマト レモン香るバルサミコソース
Seasonal Vegetables with Prosciutto and Tomato, Dressed with Balsamic Vinegar with a Touch of Lemon

帆立貝とアスパラガスのスパゲッティ 大葉のジェノベーゼ
Spaghetti Genovese with Scallop and Asparagus, with a Touch of *Oba Shiso* Perilla

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;

季節の魚のポワレ ナージュ仕立て 京の海とシトラスの香りで
Seasonal Fish Poee in Nage with a Touch of Citrus, "The Sea of Kyoto" Style

仔牛のロティ プティポワのフランセーズ ヴァンジョーヌワイン香るクリームソースで
Roast Veal with Petit Pois (Green Peas) a la Francaise, Served with Sauce Perigueux and Sauce Supreme
with a Touch of Vin Jaune Wine

本日の一品

Main Dish of the Day

Plus
+¥3,000

京都産黒毛和牛フィレ肉とフォワグラ、サマートリュフのアンサンブル
Kyoto *Kuroge Wagyu* Beef and Foie Gras Poeele, Garnished with Summer Truffle

パン

Bread

本日のデザート

Dessert of the Day

プティフル

Petits Fours

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

ソムリエおすすめのグラスワイン

2種付き

Food and Wine Pairings

+¥3,000

フロマージュの盛り合わせ

※コースに追加でのご用意となります。

Assorted Cheese in additional to the course menus

+¥1,500

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

Prices shown include tax and service charge.

Menu plaisir

～ ムニョ プレジール ～

¥10,000

京 アミューズ 3品

Amuse Bouche

オマール海老とアオリ烏賊のサラダ仕立て 紫陽花に見立てて
Homard Lobster and Bigfin Reef Squid Remoulade, Hydrangea Style

手打ちパスタ タリアテッレ 京鴨とアスパラガスのラグーソース
Tagliatelle with Kyoto Duck and Asparagus Ragu

季節の魚のポワレ ナージュ仕立て 京の海とシトラスの香りで
Seasonal Fish Poele in Nage with a Touch of Citrus, "The Sea of Kyoto" Style

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;

仔牛ロース肉のロティ プティポワのフランセーズ ヴァンジョーヌワインの香りで
Roast Veal with Petit Pois (Green Peas) a la Francaise, Served with Sauce Perigueux and Sauce Supreme
with a Touch of Vin Jaune Wine

Plus
+¥3,000

京都産黒毛和牛フィレ肉とフォワグラ、サマートリュフのアンサンブル
Kyoto Kuroge Wagyu Beef and Foie Gras Poele, Garnished with Summer Truffle

パン

Bread

アヴァンデセール

Avant Dessert

本日のデザート

Dessert of the Day

プティフール

Petits Fours

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

ソムリエおすすめのグラスワイン

3種付き

Food and Wine Pairings

+¥4,500

フロマージュの盛り合わせ

※コースに追加でのご用意となります。

Assorted Cheese in additional to the course menus

+¥1,500

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

Prices shown include tax and service charge.

Menu magnifique

～ ムニユ マニフィック ～

¥15,000

京 アミューズ 3品
Amuse Bouche

オマール海老とアオリ烏賊のサラダ仕立て 紫陽花に見立てて
Homard Lobster and Bigfin Reef Squid Remoulade, Hydrangea Style

鮑のプレゼ ソースヴェール 季節の山菜のアクセント
Sautéed Abalone Tossed with Sauce Verte, Garnished with Seasonal Mountain Vegetable

季節の魚に帆立貝のムースを包み香ばしくロースト ソースアメリカンで
Roasted Seasonal Fish Stuffed with Scallop Mousse, Served with Sauce Américaine

京都産黒毛和牛フィレ肉とフォワグラ、サマートリュフのアンサンブル
Kyoto *Kuroge Wagyu* Beef and Foie Gras Poêle, Garnished with Summer Truffle

パン
Bread

アヴァンデセール または フロマーージュ
Your choice of "Avant Dessert of the Day" or "Assorted Cheese"

本日のデザート
Dessert of the Day

プティフール
Petits Fours

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ
Coffee / Tea / Espresso

ソムリエおすすめのグラスワイン

3種付き

Food and Wine Pairings

+¥7,500

フロマーージュの盛り合わせ

※コースに追加でのご用意となります。

Assorted Cheese in additional to the course menus

+¥1,500

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。
Prices shown include tax and service charge.

Chef's 京 cuisine

～ シェフズ 京キュイジーヌ ～

Chef's Cuisine of Kyoto

¥20,000

おこしやす ～ シェフからのご挨拶 3品 ～

"Okoshiyasu" Welcome: Amuse Bouche

京の景色 ～ 冷製オードブル ～

Scenery of Kyoto: Chilled Appetizers

京野菜とフォワグラ ～ 温製オードブル ～

Kyoto Vegetables and Foie Gras: Hot Appetizers

京 季節の香り 伊勢海老 ～ 魚料理 ～

Seasonal Scent of Kyoto and ISE-EBI Lobster: Fish of the Day

京都和牛と京丹後の塩 新茶 ～ 肉料理 ～

Kyoto Wagyu Beef with Kyo-Tango Salt and First Picked Tea of the Year: Meat of the Day

京焼と穴子 ～ 〆料理 ～

Kyo-Yaki and Conger Eel: Finale Dish

京都三味 ～ パン ～

Taste of Kyoto: Bread

京の実り ～ アヴァンデセール ～

Harvest of Kyoto: Avant Dessert

京の恵み ～ デセール ～

Grace of Kyoto: Dessert

京都五味 ～ プティフル ～

Five Flavors of Kyoto: Petit Fours

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

ソムリエおすすめの
グラスワイン 4種付き

Food and Wine Pairings

+¥10,000

フロマージュの盛り合わせ

※コースに追加でのご用意となります。

Assorted Cheese in additional to the course menus

+¥1,500

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

Prices shown includes tax and service charge.

A la carte

前菜

Appetizer

季節の野菜を様々な仕立てに 生ハムとトマト
レモン香るバルサミコソース ¥1,800
Seasonal Vegetables with Prosciutto and Tomato,
Dressed with Balsamic Vinegar with a Touch of Lemon

オマール海老とアオリ烏賊のサラダ仕立て 紫陽花に見立てて ¥2,500
Homard Lobster and Bigfin Reef Squid Remoulade, Hydrangea Style

本日の季節野菜のポタージュ ¥1,200
Seasonal Vegetable Potage Soup of the Day

フロマージュ盛り合わせ ¥3,000
Assorted Cheese

パスタ

Pasta Dish

本日のおすすめパスタ ¥2,200
Pasta of the Day

帆立貝とアスパラガスのスパゲッティ 大葉のジェノベーゼ ¥2,800
Spaghetti Genovese with Scallop and Asparagus, with a Touch of *Oba Shiso* Perilla

メインディッシュ

Main Dish

季節の魚のポワレ ナージュ仕立て 京の海とシトラスの香りで
Seasonal Fish Poele in Nage with a Touch of Citrus, "The Sea of Kyoto" Style ¥3,200

仔牛のロティ プティポワのフランセーズ
ヴァンジョーヌワイン香るクリームソースで
Roast Veal with Petit Pois (Green Peas) a la Francaise,
Served with Sauce Perigueux and Sauce Supreme with a Touch of Vin Jaune Wine ¥4,200

京都産黒毛和牛フィレ肉とフォワグラ、サマートリュフのアンサンブル
Kyoto *Kuroge Wagyu* Beef and Foie Gras Poele, Garnished with Summer Truffle ¥6,900

デザート

Dessert

本日のおすすめデザート
Dessert of the Day ¥1,500

抹茶のティラミスと季節のソルベ
Matcha Green Tea Tiramisu and Sorbet of the Day ¥1,500

カフェ

Café

エスプレッソ
Espresso シングル / Single ¥800

ダブル / Double ¥1,000