

平日限定メニュー  
Available On Weekdays Only

## Menu marché

～ ムニユ マルシェ ～

¥2,800

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

季節の野菜と丹波産コシヒカリのポタージュ  
Seasonal Vegetable and *Tamba "Koshihikari"* Brand Rice Potage Soup

### パスタ

Pasta

下記より1品お選びください

Please choose one of the followings;

スパゲッティ 釜揚げしらすと季節のキャベツの軽いオイルソース 大葉の香りで  
Spaghetti with Whitebait and Spring Cabbage Tossed with Tomato-Garlic-Oil Sauce,  
with a Touch of *Oba Shiso* Perilla

スパゲッティ 塩麴でマリネした丹波の鶏 白豆のラグーソース  
Spaghetti with Salted Rice Malt-Marinaded Chicken and Navy Bean Ragu

Plus  
+¥600

スパゲッティ 京赤卵とサマートリュフのカルボナーラ  
Spaghetti Carbonara with Kyoto Red Egg and Summer Truffle

### パン

Bread

### デザート

Dessert

下記より1品お選びください

Please choose one of the followings;

本日のデザート

Dessert of the Day

Plus  
+¥500

抹茶ティラミスと季節のソルベ  
*Matcha* Green Tea Tiramisu and Sorbet of the Day

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

※お米は国産米を使用しております。

We are proud to serve domestically produced rice.

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 ciel

～ ムニョ シエル ～

¥3,900

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

スパゲッティ 釜揚げしらすと季節のキャベツの軽いオイルソース 大葉の香りで  
Spaghetti with Whitebait and Spring Cabbage Tossed with Tomato-Garlic-Oil Sauce,  
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;

季節の魚のポッシェ 滑らかなオランダーズソースにサマートリュフを添えて  
Porched Seasonal Fish Garnished with Summer Truffle, Served with Hollandaise Sauce

柔らかくコンフィにしたイベリコ豚 山椒の香り 加茂茄子のフォンダン  
Iberian Pork Confit with a Touch of *Sansho* Pepper, Served with *Kamo* Eggplant Fondant

Plus  
+¥1,200

牛フィレ肉 季節の豆とチョリソーのフリカッセ  
新生姜と丹波ワインのソース  
Beef Fillet Poêle Garnished with Seasonal Beans and Chorizo Fricassée,  
Served with Spring Ginger and *Tamba* Wine Sauce

## パン

Bread

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

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 includes tax and service charge.

# Menu fleur

～ ムニユフルール ～

¥6,000

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

季節の野菜と丹波産コシヒカリのポタージュ  
Seasonal Vegetable and *Tamba "Koshihikari"* Brand Rice Potage Soup

季節の魚のポッシュ 滑らかなオランダーズソースにサマートリュフを添えて  
Porched Seasonal Fish Garnished with Summer Truffle, Served with Hollandaise Sauce

牛フィレ肉 季節の豆とチョリソーのフリカッセ 新生姜と丹波ワインのソース  
Beef Fillet Poêle Garnished with Seasonal Beans and Chorizo Fricassée,  
Served with Spring Ginger and *Tamba* Wine Sauce

パン

Bread

デザート

Dessert

下記より1品お選びください

Please choose one of the followings;

本日のデザート

Dessert of the Day

抹茶のティラミスと季節のソルベ

*Matcha* Green Tea Tiramisu and Sorbet of the Day

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

※お米は国産米を使用しております。

We are proud to serve domestically produced rice.

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 étoile

～ ムニユ エトワール ～

¥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

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

京都産黒毛和牛フィレ肉 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

デザート  
Dessert

下記より1品お選びください  
Please choose one of the followings;

本日のデザート  
Dessert of the Day

抹茶のティラミスと季節のソルベ  
*Matcha* Green Tea Tiramisu and Sorbet 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

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.