

Menu mignon

～ ムニョ ミニョン ～

¥2,500

季節野菜と新生姜香るコンソメジュレ 冷製ヴィシソワーズ
Seasonal Vegetables and Consommé Jelly with a Touch of
New Ginger Served on a Bed of Vichyssoise

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 塩麴でマリネした京丹波の鶏と
パンチェッタのラグー クリームソース 黒七味の香りで
Spaghetti with Salted Rice Malt Marinated *Kyo-Tamba* Chicken
and Pancetta Ragu, with a Touch of Seven Spiced-Black Pepper

※黒七味は、株式会社原了郭の登録商標です。

スパゲッティ 季節の茸と海老の
アーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ カラスミと柚子の香りで
Spaghetti Peperoncino with Seasonal Mushrooms and Shrimp,
with a Touch of Dried Mullet Roe and *Yuzu* Citron

Plus
+¥600

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

パン

Bread

本日のデザート

Dessert of the Day

+¥500にて

プティフル 5種承ります。

※コースに追加でのご用意となります。

"Five Kinds of Petits Fours" can be added
to the course menu at JPY500.

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

Menu marché

～ ムニユ マルシェ ～

¥2,800

京丹波高原豚と秋の実りのパテ 様々に仕立てた季節の野菜
～ サラダグルマン ～

"Gourmet Salad" with *Kyo-Tamba Kogen* Pork Pate in Autumn Style
and Seasonal Vegetables

本日のスープ
Soup of the Day

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 塩麴でマリネした京丹波の鶏と
パンチエッタのラグー クリームソース 黒七味の香りで
Spaghetti with Salted Rice Malt Marinated *Kyo-Tamba* Chicken
and Pancetta Ragu, with a Touch of Seven Spiced-Black Pepper

※黒七味は、株式会社原了郭の登録商標です。

スパゲッティ 松茸と海老の
アーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ カラスミと柚子の香り
Spaghetti Peperoncino with *Matsutake* Mushroom and Shrimp,
with a Touch of Dried Mullet Roe and *Yuzu* Citron

Plus
+¥600

スパゲッティ 京赤卵とトリュフのカルボナーラ
Spaghetti Carbonara with Kyoto Red Egg and 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
Matcha Green Tea Tiramisu

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



〈開業20周年記念メニュー〉

Menu ciel

～ ムニユ シエル ～

¥3,900

京丹波高原豚と秋の実りのパテ 様々な仕立てた季節の野菜
～サラダグルマン～

"Gourmet Salad" with *Kyo-Tamba Kogen* Pork Pate in Autumn Style
and Seasonal Vegetables

スパゲッティ 松茸と海老の
アーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ カラスミと柚子の香り
Spaghetti Peperoncino with *Matsutake* Mushroom and Shrimp,
with a Touch of Dried Mullet Roe and *Yuzu* Citron

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;

季節の魚と秋茄子のフォンダン 京都産コシヒカリのテュイル
焦がしバターとバルサミコの酸味で

Seasonal Fish Poele and Autumn Eggplant Fondant Garnished with *Kyoto Koshihikari*
Brand Rice Tuile, with a Touch of Brown Butter and Balsamic Vinegar

牛肉のブレゼとジャガイモのアッシュパルマンティエ 赤ワインソース
Braised Beef and Potato Hachis Parmentier with Red Wine Sauce

Plus
+¥1,200

牛フィレ肉とフォワグラのポワレ 秋の味覚のロッシェニ仕立て
Roast Beef Fillet Topped with Foie Gras Poele, Autumn Rossini Style

Plus
+¥1,500

カナダ産オマール海老と季節の茸のフリカッセ
トリュフ香る軽いクリームソースで
Homard Lobster and Seasonal Mushroom Fricassée
Served in Sauce Américaine with a Touch of Truffle

パン

Bread

抹茶ティラミス

Matcha Green Tea Tiramisu

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

Menu fleur

～ ムニユフルール～

¥6,000

京丹後の梨 帆立貝と蟹のタルティーヌ 小蕪とキャビアを添えて
Tartine with *Kyo-Tango Nashi* Pear, Scallop and Crab,
Garnished with Baby Turnip and Caviar

本日のスープ
Soup of the Day

季節の魚 栗と胡桃のヴィエノワーズ
京都 丹波ワインのスパークリングのクリームソースで
Seasonal Fish Poeele Dressed with Chestnut and
Walnut Viennois, Served with Creamy Sparkling Wine Sauce

牛フィレ肉とフォワグラのポワレ 秋の味覚のロッシェニ仕立て
Roast Beef Fillet Topped with Foie Gras Poeele, Autumn Rossini Style

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

抹茶ティラミス
Matcha Green Tea Tiramisu

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