

Menu saveur

～ ムニユ サヴァール ～

¥6,000

季節の魚のブランドと冬野菜、タルト仕立て 柚子のヴィネグレットソースで
Seasonal Fish Brandade and Winter Vegetable Tart with *Yuzu* Citrus Vinaigrette

タリアテッレ オマール海老と菜の花のトマトソースパスタ
Tagliatelle with Homard Lobster and Rape Blossom, Tossed with Tomato Sauce

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;

本日の一品

Main Dish of the Day

仔牛を柔らかくロティ モリーユ茸 香るマデラソース 香り高い菊芋のクーリ
Tender Roast Veal, Served on a Bed of Jerusalem Artichoke Coulis and Madeira Sauce,
with a Touch of Morel Mushroom

帆立貝に香ばしいクルートを付けて焼き上げました 雲丹と白ワインのクリームソース
菜の花のクーリを添えて
Grilled Scallop en Croûte, Served on a Bed of Creamy White Wine Sauce, Rape Blossom Coulis and Sea Urchin

Plus
+¥3,000

特選黒毛和牛フィレ肉のソテー 香ばしい味噌のクランブル
季節の根菜のプレゼ 赤ワインソースで
Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet Steak,
Topped with a Savory *Miso* Crumble, Served with Braised Seasonal Vegetables and Red Wine Sauce

パン

Bread

林檎のコンポートとバニラのグラス 珈琲香るエスプーマ
Apple Compote with Vanilla, Served in a Glass with Coffee-Flavored Foam

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

プティフル

※コースに追加でのご用意となります。
Petits Fours in additional to the course menus
+¥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。
Price shown includes tax and service charge.

Menu étoile

～ ムニユ エトワール ～

¥8,000

京 アミューズ 2品
Amuse Bouche

北海道産ボタン海老のマリネ 京の湯葉 オマール海老と柑橘のジュレ
冬野菜のラビオリ仕立て キャビア添え
Marinated Hokkaido Jumbo Shrimp, Garnished with *Yuba* (Soy Milk Skin), Homard Lobster and Citrus Jelly,
Served Ravioli-Style with Winter Vegetables and Caviar

京都産野菜のポタージュ トリュフ香るエキュームを添えて
Kyoto Vegetable Potage Soup, Topped with Onion Foam with a Touch of Truffle

帆立貝に香ばしいクルートを付けて焼き上げました 雲丹と白ワインのクリームソース
菜の花のクーリを添えて
Grilled Scallop en Croûte, Served on a Bed of Creamy White Wine Sauce, Rape Blossom Coulis, and Sea Urchin

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;

仔牛を柔らかくロティ モリーユ茸香るマデラソース 香り高い菊芋のクーリ
Tender Roast Veal, Served on a Bed of Jerusalem Artichoke Coulis and Madeira Sauce,
with a Touch of Morel Mushroom

Plus
+¥3,000

特選黒毛和牛フィレ肉のソテー 香ばしい味噌のクランブル
季節の根菜のブレゼ 赤ワインソースで
Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet Steak,
Topped with a Savory *Miso* Crumble, Served with Braised Seasonal Vegetables and Red Wine Sauce

パン
Bread

フォンダンショコラと苺のソルベ
Chocolate Fondant and Strawberry Sorbet

プティフール 3品
Petits Fours

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

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。
Price shown includes tax and service charge.

Menu plaisir

～ ムニユ プレジール ～

¥10,000

京 アミューズ 3品
Amuse Bouche

北海道産ボタン海老のマリネ 京の湯葉 オマール海老と柑橘のジュレ
冬野菜のラビオリ仕立て キャビア添え
Marinated Hokkaido Jumbo Shrimp, Garnished with *Yuba* (Soy Milk Skin), Homard Lobster and Citrus Jelly,
Served Ravioli-Style with Winter Vegetables and Caviar

タラバ蟹と春菊のファゴティーニ ビスクのクリームソースで
King Crab and Garland Chrysanthemum Fagottini with Creamy Bisque Sauce

産地直送の魚と青さ海苔のムニエル 新玉葱のエスプーマ ブールブランソース
Fresh Seasonal Fish and Green Laver Meunière with Beurre Blanc Sauce, Topped with Onion Foam

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;

国産牛サーロインのロティ 山椒味噌 薫の香りを纏わせて 九条ネギのフォンダン レモンのクーリ
Smokey Roast Japanese Beef Loin with *Sansho*-Pepper *Miso* Coating, Served with *Kujo Negi* Leek Fondant and Lemon

Plus
+¥3,000

特選黒毛和牛フィレ肉のソテー 香ばしい味噌のクランブル
季節の根菜のブレゼ 赤ワインソースで
Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet Steak,
Topped with a Savory *Miso* Crumble, Served with Braised Seasonal Vegetables and Red Wine Sauce

パン
Bread

アヴァンデセール
Avant Dessert

フォンダンショコラと苺のソルベ
Chocolate Fondant and Strawberry Sorbet

プティフール 3品
Petits Fours

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

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。 ※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.

Chef's 京 cuisine

～ シェフズ 京キュイジーヌ ～

Chef's Cuisine of Kyoto

¥15,000

京 アミューズ 3品

Amuse Bouche

白子のムニエル 焦しバターとレモン カリフラワーのクリーム

Milt Meunière Served with Brown Butter Sauce and Cauliflower Cream with a Touch of Lemon

フォワグラのフラン 菊芋のブルーテ 黒トリュフの香り

Foie Gras Flan with Jerusalem Artichoke Velouté and Black Truffle

オマール海老と季節の魚、柚子香るドーム仕立て パイ包み焼 白ワイン風味のソースで

Domed Pot Pie with Homard Lobster and Seasonal Fish in White Wine Sauce with a 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;

特選黒毛和牛フィレ肉のソテー 香ばしい味噌のクランブル 季節の根菜のブレゼ 赤ワインソースで

Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet Steak, Topped with a Savory *Miso* Crumble,

Served with Braised Seasonal Vegetables and Red Wine Sauce

クラシック ピジョノーのロティ 香ばしいナッツの香り クラシックなソースで ※2名様より承ります

Roasted Squab with Fragrant Nuts and Red Wine Sauce *Limited to orders of 2 or more.

パン

Bread

アヴァンデセール または フロマージュ

Avant Dessert or Assorted Cheese

餡のチューブに詰めたヨーグルトムースと柚子のジュレ 蜂蜜アイス添え

Yogurt Mousse and *Yuzu* Citrus Jelly in Candy Tubing, Served with Honey Ice Cream

プティフル3品

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.

A la carte

前菜

Appetizer

季節の魚のブランドと冬野菜、タルト仕立て
柚子のヴィネグレットソースで

Seasonal Fish Brandade and Winter Vegetable Tart with Yuzu Citrus Vinaigrette

¥1,800

北海道産ボタン海老のマリネ 京の湯葉
オマール海老と柑橘のジュレ 冬野菜のラビオリ仕立て キャビア添え

Marinated Hokkaido Jumbo Shrimp, Garnished with Yuba (Soy Milk Skin),

Homard Lobster and Citrus Jelly, Served Ravioli-Style with Winter Vegetables and Caviar

¥2,800

京都産野菜のポタージュ 玉葱のエキューム添え

Kyoto Vegetable Potage Soup with Onion Foam

¥1,200

フロマージュ盛り合わせ

Assorted Cheese

¥3,000

パスタ

Pasta Dish

本日のおすすめパスタ

Pasta of the Day

¥2,200

タリアッテッレ オマール海老と菜の花のトマトソースパスタ

Tagliatelle with Homard Lobster and Rape Blossom, Tossed with Tomato Sauce

¥2,800

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.

メインディッシュ

Main Dish

帆立貝に香ばしいクルートを付けて焼き上げました
雲丹と白ワインのクリームソース 菜の花のクーリを添えて
Grilled Scallop en Croûte, Served on a Bed of Creamy White Wine Sauce,
Rape Blossom Coulis and Sea Urchin ¥3,500

仔牛を柔らかくロティ モリーユ茸香るマデラソース
香り高い菊芋のクーリ
Tender Roast Veal, Served on a Bed of Jerusalem Artichoke Coulis and Madeira Sauce,
with a Touch of Morel Mushroom ¥4,200

特選黒毛和牛フィレ肉のソテー 香ばしい味噌のクランブル
季節の根菜のブレゼ 赤ワインソースで
Specially Selected Japanese Kuroge Wagyu Beef Filet Steak, Topped with a Savory Miso Crumble,
Served with Braised Seasonal Vegetables and Red Wine Sauce ¥6,900

デザート

Dessert

本日のおすすめデザート
Dessert of the Day ¥1,500

フォンダンショコラと苺のソルベ
Chocolate Fondant and Strawberry Sorbet ¥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