

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

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

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 生ハムとクレソンのオイルソース 根菜のほのかな甘みとレモンの香りで
Spaghetti with Prosciutto, Watercress and Root Vegetables Tossed with Olive Oil and a Touch of

スパゲッティ 海老と軽く燻製にしたタスマニアサーモン クリームソース
Spaghetti with Shrimp and Smoked Tasmanian Salmon in Cream Sauce

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



プチフール

※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

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.

土日限定メニュー
Available On Weekends Only

Menu midi

～ ムニユ ミディ ～

¥2,800

京都産野菜のポタージュ 黒トリュフを添えて
Kyoto Vegetable Potage Soup, Topped with Onion Foam with a Touch of Truffle

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;

香ばしく焼いた鴨のコンフィのセルクル仕立て レンズ豆の軽い煮込み
バルサミコのアクセント
Savory Grilled Duck Confit with Braised Lentil, Served with Balsamic Vinegar Sauce

季節の魚のポワレと帆立貝のベニエ チョリソーのエキューム
Seasonal Fish Poêle and Scallop Beignet, Served with Cabbage and Chorizo Foam

Plus
+¥1,200

牛フィレ肉とフォワグラのソテー 香り高い菊芋のクーリ マデラソースで
Beef Fillet and Sautéed Foie Gras,
Served on a Bed of Jerusalem Artichoke Coulis and Madeira 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 Ice Cream, Served in a Glass with Coffee-Flavored Foam

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



プティフール

※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

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

～ ムニユ シエル ～

¥3,900

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

スパゲッティ 海老と軽く燻製にしたタスマニアサーモン クリームソース
Spaghetti with Shrimp and Smoked Tasmanian Salmon in Cream 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;

香ばしく焼いた鴨のコンフィのセルクル仕立て レンズ豆の軽い煮込み バルサミコのアクセント
Savory Grilled Duck Confit with Braised Lentil, Served with Balsamic Vinegar Sauce

季節の魚のポワレと帆立貝のベニエ チョリソーのエキューム
Seasonal Fish Poêle and Scallop Beignet, Served with Cabbage and Chorizo Foam

Plus
+¥1,200

牛フィレ肉とフォワグラのソテー 香り高い菊芋のクーリ マデラソースで
Beef Fillet and Sautéed Foie Gras,
Served on a Bed of Jerusalem Artichoke Coulis and Madeira 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 Ice Cream, Served in a Glass with Coffee-Flavored Foam

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso



プチフール

※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

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 fleur

～ ムニユフルール～

¥6,000

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

Marinated Hokkaido Jumbo Shrimp, Garnished with *Yuba* (Soy Milk Skin),
Homard Lobster and Citrus Jelly, Served Ravioli-Style with Winter Vegetables

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

季節の魚のポワレと帆立貝のベニエ キャベツとチョリソーの軽い煮込み添え

Seasonal Fish Poêle and Scallop Beignet, Served on a Bed of Lightly Simmered Cabbage and Chorizo

牛フィレ肉とフォワグラのソテー 香り高い菊芋のクーリ マデラソースで

Beef Fillet and Sautéed Foie Gras, Served on a Bed of Jerusalem Artichoke Coulis
and Madeira 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;

季節のデザート

Seasonal Desserts

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 Ice Cream, Served in a Glass with Coffee-Flavored Foam

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 magnifique

～ ムニユ マニフィック ～

¥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

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

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

デザート
Dessert

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

季節のデザート
Seasonal Desserts

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

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.