

平日限定メニュー  
Available On Weekdays Only

## Menu marché

～ ムニュ マルシェ ～

¥2,800

塩麴でマリネした帆立貝のグリルと季節野菜のセルクル仕立て 春の小蕪のヴィネグレット 菜園風  
Salted Rice Malt-Marinated and Grilled Scallops with Seasonal Vegetables,  
Served in a Circle with Spring Turnip Vinaigrette

京都産野菜のポタージュ 檸檬と玉葱のエキュームを添えて  
Kyoto Vegetable Potage, Topped with Lemon Oil and Onion Foam

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 菜の花と桜海老の軽いオイルソース カラスミ添え  
Spaghetti with Rape Blossoms and Sakura Shrimp in Oil Sauce, with a Touch of Dried Mullet Roe

スパゲッティ パンチェッタとトマト、新玉葱のアマトリチャーナ ふわふわのチーズを添えて  
Spaghetti Amatriciana with Pancetta and Onion, Served with Fluffy Cheese Shavings

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

～ ムニュ ミディ ～

¥2,800

京都産野菜のポタージュ トリュフの香りを添えて  
Kyoto Vegetable Potage, Topped with Onion Foam and Sliced 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;

京丹波高原豚のロティに香ばしいクルート 筍と春野菜 新玉葱のクリーム 焦しバターの香り  
Roasted *Kyo-Tamba* Kogen Pork en Croûte, Served with Bamboo Shoots, Spring Vegetables,  
and Fresh Onion Cream with a Touch of Brown Butter

季節の魚のポワレ 筍と山菜のフリットと柑橘のアクセント ソースヴェール  
Seasonal Fish Poêle, Served with Bamboo Shoots and Wild Spring Vegetable Fritter  
with a Touch of Lemon, Tossed with Sauce Verte

Plus  
+¥1,200

牛フィレ肉のロティ 九条ネギのフォンダンと京桜みその香り  
赤ワインソース 季節の彩りで  
Roasted Japanese Beef Fillet with *Kujo Negi* Leek Fondant and Kyoto *Miso*,  
Served with Red Wine Sauce and Seasonal Vegetables

パン

Bread

桜香るクリームと苺のタルト仕立て 苺のソルベを添えて  
*Sakura* Cherry Blossom Cream with Strawberry Tart, Served with Strawberry Sorbet

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 ciel

～ ムニユ シエル ～

¥3,900

塩麴でマリネした帆立貝のグリルと季節野菜のセルクル仕立て 春の小蕪のヴィネグレット 菜園風  
Salted Rice Malt-Marinated and Grilled Scallops with Seasonal Vegetables,  
Served in a Circle with Spring Turnip Vinaigrette

スパゲッティ 菜の花と桜海老の軽いオイルソース カラスミ添え  
Spaghetti with Rape Blossoms and Sakura Shrimp in Oil Sauce, with a Touch of Dried Mullet Roe

## 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;

京丹波高原豚のロティに香ばしいクルート 筍と春野菜 新玉葱のクリーム 焦しバターの香り  
Roasted *Kyo-Tamba Kogen* Pork en Croûte, Served with Bamboo Shoots, Spring Vegetables,  
and Fresh Onion Cream with a Touch of Brown Butter

季節の魚のポワレ 筍と山菜のフリットと柑橘のアクセント ソースヴェール  
Seasonal Fish Poêle, Served with Bamboo Shoots and Wild Spring Vegetable Fritter  
with a Touch of Lemon, Tossed with Sauce Verte

Plus  
+¥1,200

牛フィレ肉のロティ 九条ネギのフォンダンと京桜みその香り  
赤ワインソース 季節の彩りで  
Roasted Japanese Beef Fillet with *Kujo Negi* Leek Fondant and Kyoto Miso,  
Served with Red Wine Sauce and Seasonal Vegetables

## パン

Bread

桜香るクリームと苺のタルト仕立て 苺のソルベを添えて  
*Sakura* Cherry Blossom Cream with Strawberry Tart, Served with Strawberry Sorbet

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

昆布めした春の魚のマリネ 季節の豆のクーリ 爽やかなジュレとフルーツマトのヴィネグレット  
Seasonal Fish Marinated in Kelp, Served with Pea Coulis, Citrus Jelly and Fruit Tomato Vinaigrette

京都産野菜のポタージュ 檸檬と玉葱のエキュームを添えて  
Kyoto Vegetable Potage, Topped with Lemon Oil and Onion Foam

甘鯛をカリッとポワレ 季節の筍添え 桜のブルブランソース  
Crispy Tilefish Poêle with Seasonal Bamboo Shoots,  
Served with *Sakura* Cherry Blossom Beurre Blanc Sauce

牛フィレ肉のロティ 九条ネギのフォンダンと京桜みその香り 赤ワインソース 季節の彩りで  
Roasted Japanese Beef Fillet with *Kujo Negi* Leek Fondant and Kyoto *Miso*,  
Served with Red Wine Sauce and Seasonal Vegetables

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

桜香るクリームと苺のタルト仕立て 苺のソルベを添えて  
*Sakura* Cherry Blossom Cream with Strawberry Tart, Served with Strawberry Sorbet

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

昆布めした春の魚のマリネ 季節の豆のクーリ  
爽やかなジュレとフルーツマトのヴィネグレット キャビア添え  
Seasonal Fish Marinated in Kelp, Served with Pea Coulis, Citrus Jelly, Fruit Tomato Vinaigrette and Caviar

オマール海老のロティ クラシックなソースで  
Roasted Homard Lobster, Served with Creamy Homard Lobster Sauce

特選黒毛和牛フィレ肉 トリュフとモリーユ茸のソース ホワイトアスパラガスを添えて  
Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet Steak, Served with White Asparagus, Sliced Truffle  
and Morel Mushroom 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

桜香るクリームと苺のタルト仕立て 苺のソルベを添えて  
*Sakura* Cherry Blossom Cream with Strawberry Tart, Served with 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.