

平日限定メニュー  
Available On Weekdays Only

## Menu marché

～ ムニユ マルシェ ～

¥2,800

季節の野菜に生ハムとブッラータムースの菜園仕立て レモン香るバルサミコソースで  
Seasonal Fresh Salad with Prosciutto, Served with Burrata Mousse and Balsamic Sauce

京都産野菜と京丹波のコシヒカリのポタージュ 玉葱のエキューム  
Kyoto Vegetable and *Kyotamba* Rice Potage Soup with 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 釜揚げシラスの軽いオイルソース 大葉の香り  
Spaghetti with Whitebait Tossed with Olive Oil, with a Touch of *Oba Shiso* Perilla

スパゲッティ 北海道産 花咲蟹の軽いトマトクリームソース  
ふわふわのラスパドゥーラチーズ添え  
Spaghetti with Hokkaido Hanasaki Crab, Tossed with Creamy Tomato Sauce and Raspadura Cheese

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**

写真はイメージです。

The photo is for illustrative purpose only.

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.

土日祝限定メニュー  
Available On Weekends Only

## Menu midi

～ ムニユ ミディ ～

¥2,800

京都産野菜と京丹波のコシヒカリのポタージュ 玉葱のエキューム  
Kyoto Vegetable and *Kyotamba* Rice Potage Soup 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;

柔らかく火入れしたミルクフェッド仔牛のロティ プティポワのフランセーズ トリュフの香りで  
Tender Roasted Milk Fed Veal with a Touch of Truffle, Served with Petit Pois (Green Peas) a la Francaise

産地直送の魚のポッシェ 新ジャガイモのエクラゼ 滑らかなオランダーズソース トリュフ添え  
Porched Seasonal Fish with Mashed Potato, Served with Smooth Hollandaise Sauce and Truffle

Plus  
+¥1,200

牛フィレ肉のポワレ 季節の豆と Chorizo のフリカッセ  
新生姜と丹波ワインのソース  
Roast Beef Fillet 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 with Sorbet of the Day

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

写真はイメージです。  
The photo is for illustrative purpose only.

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.

# Menu ciel

～ ムニユ シエル ～

¥3,900

季節の野菜に生ハムとブツラータムースの菜園仕立て レモン香るバルサミコソースで  
Seasonal Fresh Salad with Prosciutto, Served with Burrata Mousse and Balsamic Sauce

スパゲッティ 北海道産 花咲蟹の軽いトマトクリームソース ふわふわのラスパドゥーラチーズ添え  
Spaghetti with Hokkaido *Hanasaki* Crab, Tossed with Creamy Tomato Sauce and Raspadura Cheese

## 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;

柔らかく火入れしたミルクフェッド仔牛のロティ プティポワのフランセーズ トリュフの香りで  
Tender Roasted Milk Fed Veal with a Touch of Truffle, Served with Petit Pois (Green Peas) a la Francaise

産地直送の季節の魚のポッシェ 新ジャガイモのエクラゼ 滑らかなオランダーズソース  
Porched Seasonal Fish with Mashed Potato, Served with Smooth Hollandaise Sauce and Truffle

Plus  
+¥1,200

牛フィレ肉のポワレ 季節の豆と Chorizo のフリカッセ  
新生姜と丹波ワインのソース

Roast Beef Fillet 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 with Sorbet of the Day

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

オマール海老とアオリ烏賊のミキュイ 紫陽花をイメージして 爽やかな梅の香りのアクセント  
Homard Lobster and Bigfin Reef Squid Mie-Cuit, Served with Fresh Salad and Japanese Plum Comport

京都産野菜と京丹波のコシヒカリのポタージュ 玉葱のエキューム  
Kyoto Vegetable and *Kyotamba* Rice Potage Soup with Onion Foam

産地直送の季節の魚のポッシェ 新ジャガイモのエクラゼ  
滑らかなオランダーズソース トリュフを添えて  
Porched Seasonal Fish with Mashed Potato, Served with Smooth Hollandaise Sauce and Truffle

牛フィレ肉のポワレ 季節の豆と Chorizo のフリカッセ 新生姜と丹波ワインのソース  
Roast Beef Fillet 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;

季節のデザート  
Seasonal Desserts

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

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

# Menu magnifique

～ ムニユ マニフィック ～

¥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ミキュイ 紫陽花をイメージして 爽やかな梅の香りのアクセント  
Homard Lobster and Bigfin Reef Squid Mie-Cuit, Served with Fresh Salad and Japanese Plum Comport

香ばしくポワレした甘鯛 ナージュ仕立て 京の海とシトラスの香りで  
Crispy Tilefish Poêle in Nage, "Ocean in Kyoto" Style

特選黒毛牛フィレ肉とフォワグラのポワレ 季節の茸とクラシックな赤ワインソース  
Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet Steak and Foie Gras,  
Served with Seasonal Mushrooms and Classic 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

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

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.