

平日限定メニュー
Available On Weekdays Only

Menu marché

～ ムニユ マルシェ ～

¥2,800

季節のお魚のカルパッチョとキャビアドオーベルジーヌのセルクル仕立て 菜園風
Seasonal Fish Carpaccio and Caviar d' Aubergine with Vegetables

万願寺唐辛子の冷製スープ 柑橘のクリームを添えて
Chilled *Manganji* pepper Soup with Citrus Cream

パスタ

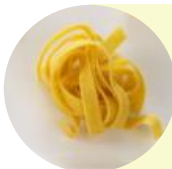
Pasta

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 小エビと魚介 夏の丸茄子 二種のオリーブマリネのペスカトーレロツ
Spaghetti Pescatore with Summer Eggplant and Marinated Olives

スパゲッティ 焼鰻と夏野菜 大葉の香るジェノベーゼソース
Spaghetti Genovese with Roasted Pike Conger Eel and Summer Vegetables,
with a Touch of Oba *Shiso* Perilla



「生パスタ 全卵タリアテッレ」への変更を承ります。

+¥600

Fresh Tagliatelle can be prepared at additional JPY 600

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

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。
Price shown includes tax and service charge.

土日祝限定メニュー
Available On Weekends Only

Menu midi

～ ムニユ ミディ ～

¥2,800

万願寺唐辛子の冷製スープ 柑橘のクリームを添えて
Chilled *Manganji* pepper Soup with Citrus Cream

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;

産地直送のお魚料理 夏野菜のロースト 京都産コシヒカリのリゾット添え
Fresh Seasonal Fish of the Day Selected by Our Chef and Roasted Summer Vegetables,
Garnished with Kyoto "*Koshihikari*" Brand Rice Risotto

イベリコ豚のロースト 甘酸っぱいパプリカのラケ ハーブサラダとラタトゥイユ
Roasted Iberian Pork and Bell Pepper, Served with Fresh Herbal Salad and Ratatouille

Plus
+¥1,200

牛フィレ肉のポワレ 京都産キノコのタルト仕立て 黒オリーブのソース
Beef Fillet Steak and Kyoto Mushroom Tart, Served with Black Olive 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

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

季節のお魚のカルパッチョとキャビアドオーベルジーヌのセルクル仕立て 菜園風
Seasonal Fish Carpaccio and Caviar d' Aubergine with Vegetables

フルーツマトの冷製パスタ ミルクファームすぎやまさんのモッツアレラムース
Chilled Spaghettini with Fruit Tomato Sauce, Topped with Mozzarella 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;

産地直送のお魚料理 夏野菜のロースト 京都産コシヒカリのリゾット添え
Fresh Seasonal Fish of the Day Selected by Our Chef and Roasted Summer Vegetables,
Garnished with Kyoto "Koshihikari" Brand Rice Risotto

イベリコ豚のロースト 甘酸っぱいパプリカのラケ ハーブサラダとラタトゥイユ
Roasted Iberian Pork and Bell Pepper, Served with Fresh Herbal Salad and Ratatouille

Plus
+¥1,200

牛フィレ肉のポワレ 京都産キノコのタルト仕立て 黒オリーブのソース
Beef Fillet Steak and Kyoto Mushroom Tart, Served with Black Olive Sauce

パン

Bread

タルトシトロン 和の柑橘の香り
Lemon Tart with a Touch of Japanese Citrus

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 fleur

～ ムニユフルール ～

¥6,000

季節のお魚のカルパッチョとキャビアドオーベルジーヌのセルクル仕立て 菜園風
Seasonal Fish Carpaccio and Caviar d' Aubergine with Vegetables

万願寺唐辛子の冷製スープ 柑橘のクリームを添えて
Chilled *Manganji* pepper Soup with Citrus Cream

産地直送のお魚料理 夏野菜のロースト 京都産コシヒカリのリゾット添え
Fresh Seasonal Fish of the Day Selected by Our Chef and Roasted Summer Vegetables,
Garnished with Kyoto "*Koshihikari*" Brand Rice Risotto

牛フィレ肉のポワレ 京都産キノコのタルト仕立て 黒オリーブのソース
Beef Fillet Steak and Kyoto Mushroom Tart, Served with Black Olive 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

タルトシトロン 和の柑橘の香り

Lemon Tart with a Touch of Japanese Citrus

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

万願寺唐辛子の冷製スープ 柑橘のクリームを添えて
Chilled *Manganji* pepper Soup with Citrus Cream

季節のお魚のカルパッチョとキャビアドオーベルジーヌのセルクル仕立て 菜園風
Seasonal Fish Carpaccio and Caviar d' Aubergine with Vegetables

オマール海老のポワレ アメリケーヌソース 夏野菜のロースト 京都産コシヒカリのリゾット添え
Homard Lobstar Poêle and Summer Vegetables, Garnished with Kyoto "*Koshihikari*" Brand Rice Risotto

特選黒毛和牛フィレ肉とフォワグラのロッシェニ仕立て ソースペリゲー
Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet Steak and Foie Gras,
Rossini-Style, Served with Sauce Perigueux and Truffle Coulis

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

タルトシトロン 和の柑橘の香り

Lemon Tart with a Touch of Japanese Citrus

プティフル 3品

Petits Fours

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso