

平日限定メニュー
Available On Weekdays Only

Menu marché

～ ムニユ マルシェ ～

¥2,800

サーモンのミキユイの燻製 秋の野菜のテリーヌ仕立て 香草ソース
Smoked Salmon Mi-Cuit and Seasonal Vegetable Terrine with Herbal Sauce

こだわり野菜のスープ 柑橘のクリームを添えて
Vegetable 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 焼秋刀魚と根菜のすりながし スダチ香る軽いオイルソース
Spaghetti with Grilled Saury and Pureed Root Vegetables Tossed
with Olive Oil and a Touch of *Sudachi* Citrus

スパゲッティ 丹波地鶏と小エビのマレンゴ風ラグー ローズマリー風味のクルトン
Spaghetti with *Kyo-Tamba* Free-Range Chicken and Shrimp Ragu, Marengo Style,
with a Touch of Rosemary

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。
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

こだわり野菜のスープ 柑橘のクリームを添えて
Vegetable 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;

スープドポワソン 季節の魚のグリル フヌイユのオイルを添えて
Grilled Seasonal Fish Served on a Bed of Potato Puree and Fish Soup, with a Touch of Fennel Oil

鴨のロースト アンディーブのブレゼと無花果 甘酸っぱいピネガーのソース
Roasted Duck with Sweet Sour Sauce, Garnished with Chicory and Fig

Plus
+¥1,200

10種のキノコと牛フィレ肉のポワレ 焦がしバターのソース タイムの香り
Beef Fillet Steak with Seasonal Mushrooms, Served with Brown Butter 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。
Price shown includes tax and service charge.

Menu ciel

～ ムニユ シエル ～

¥3,900

サーモンのミキュイの燻製 秋の野菜のテリーヌ仕立て 香草ソース
Smoked Salmon Mi-Cuit and Seasonal Vegetable Terrine with Herbal Sauce

タリアテッレ ポルチーニ茸とパンチェッタ 軽いクリームパスタ 栗とナッツのアクセント
Tagliatelle with Porcini Mushroom and Pancetta, Served with Creamy Sauce,
with a Touch of Chestnut and Nuts

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;

スープドポワソン 季節の魚のグリル フヌイユのオイルを添えて
Grilled Seasonal Fish Served on a Bed of Potato Puree and Fish Soup, with a Touch of Fennel Oil

鴨のロースト アンディーブのブレゼと無花果 甘酸っぱいピネガーのソース
Roasted Duck with Sweet Sour Sauce, Garnished with Chicory and Fig

Plus
+¥1,200

10種のキノコと牛フィレ肉のポワレ 焦がしバターのソース タイムの香り
Beef Fillet Steak with Seasonal Mushrooms, Served with Brown Butter Sauce

パン

Bread

ふわふわの作り立てレーズンサンド 季節のソルベを添えて
Raisin Butter Cream Cookies, Served 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。
Price shown includes tax and service charge.

Menu fleur

～ ムニユフルール ～

¥6,500

サーモンのミキユイの燻製 秋の野菜のテリーヌ仕立て 香草ソース
Smoked Salmon Mi-Cuit and Seasonal Vegetable Terrine with Herbal Sauce

こだわり野菜のスープ 柑橘のクリームを添えて
Vegetable Soup with Citrus Cream

スープドポワソン 季節の魚のグリル フヌイユのオイルを添えて
Grilled Seasonal Fish Served on a Bed of Potato Puree and Fish Soup, with a Touch of Fennel Oil

10種のキノコと牛フィレ肉のポワレ 焦がしバターのソース タイムの香り
Beef Fillet Steak with Seasonal Mushrooms, Served with Brown Butter 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

ふわふわの作り立てレーズンサンド 季節のソルベを添えて
Raisin Butter Cream Cookies, Served 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。
Price shown includes tax and service charge.

Menu magnifique

～ ムニユ マニフィック ～

¥10,500

こだわり野菜のスープ 柑橘のクリームを添えて
Vegetable Soup with Citrus Cream

サーモンのミキユイの燻製 秋の野菜のテリーヌ仕立て 香草ソース
Smoked Salmon Mi-Cuit and Seasonal Vegetable Terrine with Herbal Sauce

オマール海老と九条ねぎ 白みそ風味のショーソン 赤ワインソースで
Homard Lobstar, Scallop and *Kujo Negi* Leek Mousse Pie with a Touch of White *Miso*, in Red Wine Sauce

10種のキノコと特選黒毛和牛フィレ肉のポワレ 焦がしバターのソース タイムの香り
Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Steak with Seasonal Mushrooms,
Served with Brown Butter 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

ふわふわの作り立てレーズンサンド 季節のソルベを添えて

Raisin Butter Cream Cookies, Served 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.