

平日限定メニュー  
Available On Weekdays Only

## Menu marché

～ ムニユ マルシェ ～

¥2,800

鱈のミキュイ キヌアと胡桃のサラダ 香草のサルサヴェルデ  
Spanish mackerel Mi-Cuit with Quinoa and Walnut Salad Garnished with Salsa Verde

こだわり野菜のポタージュ  
Vegetable Potage Soup

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 花咲ガニの軽いクリームパスタ レモンの香り  
Spaghetti with *Hanasaki* Crab, Tossed with Creamy Sauce and a Touch of Lemon

スパゲッティ 蕪とカラスミのアーリオ・オーリオ 壬生菜と水菜を添えて  
Spaghetti Peperoncino with Turnip and Dried Mullet Roes,  
Topped with *Mibuna* Greens and *Mizuna* Potherb Mustard

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

こだわり野菜のポタージュ  
Vegetable Potage Soup

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;

季節のお魚のポワレ 金時人参のデクリネゾン 生ハム添え  
Seasonal Fish Poêle and *Kintoki* Carrot Declinaison, Served with Prosciutto

仔羊のロースト 茄子のムサカ仕立て エピスと香草のソース  
Roasted Lamb and Eggplant Moussaka Style, Served with Epis and Herbal Sauce

Plus  
+¥1,200

しっとり焼き上げた牛フィレ肉 九条葱の組み合わせで  
Tender Roasted Beef Fillet Steak, Served with *Kujo Negi* Leek Puree

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.

# Menu ciel

～ ムニユ シエル ～

¥3,900

鱈のミキユイ キヌアと胡桃のサラダ 香草のサルサヴェルデ  
Spanish mackerel Mi-Cuit with Quinoa and Walnut Salad Garnished with Salsa Verde

タリアテッレ 花咲ガニの軽いクリームパスタ レモンの香り  
Tagliatelle with *Hanasaki* Crab, Tossed with Creamy Sauce and a Touch of Lemon

## 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;

季節のお魚のポワレ 金時人参のデクリネゾン 生ハム添え  
Seasonal Fish Poêle and *Kintoki* Carrot Declinaison, Served with Prosciutto

仔羊のロースト 茄子のムサカ仕立て エピスと香草のソース  
Roasted Lamb and Eggplant Moussaka Style, Served with Epis and Herbal Sauce

Plus  
+¥1,200

しっとり焼き上げた牛フィレ肉 九条葱の組み合わせで  
Tender Roasted Beef Fillet Steak, Served with *Kujo Negi* Leek Puree

## パン

Bread

栗の甘露煮とソルベ カカオのチュイル モンブランの仕立てで  
Chestnut Stewed in Syrup and Sorbet, Style of Mont Blanc

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

鱈のミキュイ キヌアと胡桃のサラダ 香草のサルサヴェルデ  
Spanish mackerel Mi-Cuit with Quinoa and Walnut Salad Garnished with Salsa Verde

こだわり野菜のポタージュ  
Vegetable Potage Soup

帆立貝と生ハム 金時人参のデクリネゾン  
Scallops, Prosciutto and *Kintoki* Carrot Declinaison

しっとり焼き上げた牛フィレ肉 九条葱の組み合わせで  
Tender Roasted Beef Fillet Steak, Served with *Kujo Negi* Leek Puree

パン  
Bread

栗の甘露煮とソルベ カカオのチュイル モンブランの仕立てで  
Chestnut Stewed in Syrup and Sorbet, Style of Mont Blanc

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



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

こだわり野菜のポタージュ  
Vegetable Potage Soup

鱈のミキュイ キヌアと胡桃のサラダ 香草のサルサヴェルデ  
Spanish mackerel Mi-Cuit with Quinoa and Walnut Salad Garnished with Salsa Verde

柔らかくブレゼした鮑のフィユテ パセリのソース  
Braised Abalone Feuilletee with Parsley Sauce

和牛フィレ肉の朴葉焼き 九条葱の組み合わせで  
Japanese *Wagyu* Beef Fillet Grilled in *Hoba* Leaf with *Kujo Negi* Leek

パン  
Bread

栗の甘露煮とソルベ カカオのチュイル モンブランの仕立て  
Chestnut Stewed in Syrup and Sorbet, Style of Mont Blanc

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.