

平日限定メニュー
Available On Weekdays Only

Menu marché

～ ムニュ マルシェ ～

¥2,800

20種類の野菜を使ったアシェットレギューム ペコリーノチーズと黒オリーブ
Assorted Seasonal Vegetable with Pecorino Cheese and Black Olive

本日の野菜のポタージュ
Vegetable Potage Soup of the Day

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 季節の菜の花とヤリイカのソースで イタリア産カラスミのラペ
Spaghetti with Rape Blossoms and Spear Squid in Oil Sauce
with a Touch of Italian Dried Mullet Roe Râpées

スパゲッティ 小エビと菜の花 西京味噌を使ったアメリカヌのスープ仕立て
Spaghetti with Shrimp and Rape Blossoms with *Saikyo-Miso* Mixed Américaine Sauce Soup

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

本日の野菜のポタージュ
Vegetable Potage Soup of the Day

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;

インカのめざめを纏わせた季節のお魚のポワレ 貝のジュと白ワインのソース
Inca-no-Mezame (Hokkaido Brand Potato) and Seasonal Fish Poêle Served with Clam White Wine Sauce

柔らかく火入れした牛フィレ肉とフォワグラのロッシェニ仕立て 胡椒とピスタチオのアクセント
Beef Fillet Steak and Foie Gras in Rossini-Style with a Touch of Pepper and Pistachio

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

20種類の野菜を使ったアシェットレギューム ペコリーノチーズと黒オリーブ
Assorted Seasonal Vegetable with Pecorino Cheese and Black Olive

タリアテッレ 小エビと菜の花 西京味噌を使ったアメリカーナのスープ仕立て
Tagliatelle with Shrimp and Rape Blossoms with *Saikyo-Miso* Mixed Américaine Sauce 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;

インカのめざめを纏わせた季節のお魚のポワレ 貝のジュと白ワインのソース
Inca-no-Mezame (Hokkaido Brand Potato) and Seasonal Fish Poêle Served with Clam White Wine Sauce

柔らかく火入れた牛フィレ肉とフォワグラのロッシェニ仕立て 胡椒とピスタチオのアクセント
Beef Fillet Steak and Foie Gras in Rossini-Style with a Touch of Pepper and Pistachio

パン

Bread

抹茶を使ったティラミス 季節のソルベを添えて
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。
Price shown includes tax and service charge.

Menu fleur

～ ムニュフルール ～

¥6,500

20種類の野菜を使ったアシェットレギューム ペコリーノチーズと黒オリーブ
Assorted Seasonal Vegetable with Pecorino Cheese and Black Olive

本日の野菜のポタージュ

Vegetable Potage Soup of the Day

インカのめざめを纏わせた季節のお魚のポワレ 貝のジュと白ワインのソース
Inca-no-Mezame (Hokkaido Brand Potato) and Seasonal Fish Poêlé Served with Clam White Wine Sauce

牛フィレ肉とシャンピニオンのオルロフ 旬の蕪を色々な仕立てに
Beef Fillet and Mushroom Orloff with Seasonal Turnips

パン

Bread

抹茶を使ったティラミス 季節のソルベを添えて
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。
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

20種類の野菜を使ったアシェットレギューム ペコリーノチーズと黒オリーブ
Assorted Seasonal Vegetable with Pecorino Cheese and Black Olive

舌平目と帆立貝ムースのバプール ヴァンブランソース
Steamed Sole Fish and Scallop Mousse with White Wine Sauce

特選黒毛和牛フィレ肉のポワレ 旬の蕪を色々な仕立てに
Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet Poele with Turnips

パン
Bread

季節のベリーのミルフィーユ仕立て カシスのソルベを添えて
Seasonal Berry Mille-Feuille with Cassis 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.