

平日限定メニュー
Available On Weekdays Only

Menu marché

～ ムニユ マルシェ ～

¥2,800

季節のお魚とホタルイカのマリネ 野菜のサラダ プティポワのピュレと柑橘のエスプーマ
Marinated Seasonal Fish and Firefly Squid with Green Salad on a Petit Pois Puree and Citrus Foam

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 小エビとヤリイカの軽いクリームソース 春キャベツと共に
Spaghetti with Shrimp, Spear Squid and Spring Cabbage Tossed with Light Cream Sauce

スパゲッティ 筍とワカメのアーリオオーリオ 貝のだしと木の芽の香りで
Spaghetti Aglio Olio of Bamboo Shoots and Seaweed
with a Touch of Clam Broth and *Sansho* Pepper Herb

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.

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;

季節のお魚のポワレ 山菜のベニエ 桜風味の白ワインソース
Seasonal Fish Poêle Served with Mountain Vegetables Beignets,
Garnished with *Sakura* Cherry Blossom White Wine Sauce

京丹波高原豚のロースト 炭の香り 芽吹きハーブを纏わせて
Roasted *Kyo-Tamba Kogen* Pork with a Charcoal Scent and Sprouted Herbs

Plus
+¥1200

柔らかく火を入れた牛フィレ肉
皮付き筍のロースト ソースポワブルヴェール

Tender Sautéed Beef Fillet and Unhusked Bamboo Shoots Served with Green Pepper 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

季節のお魚とホタルイカのマリネ 野菜のサラダ プティポワのピュレと柑橘のエスプーマ
Marinated Seasonal Fish and Firefly Squid with Green Salad on a Petit Pois Puree and Citrus Foam

小エビとヤリイカの軽いクリームソース 新食感の生パスタ『モッチリーニ』で
Fresh and New Feeling Pasta "Mocchirini" with Shrimp, Spear Squid and Spring Cabbage
Tossed with Light Cream Sauce

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 山菜のベニエ 桜風味の白ワインソース
Seasonal Fish Poêle Served with Mountain Vegetables Beignets,
Garnished with *Sakura* Cherry Blossom White Wine Sauce

京丹波高原豚のロースト 炭の香り 芽吹きを纏わせて
Roasted *Kyo-Tamba Kogen* Pork with a Charcoal Scent and Sprouted Herbs

Plus
+¥1200

柔らかく火を入れた牛フィレ肉
皮付き筍のロースト ソースポワブルヴェール

Tender Sautéed Beef Fillet and Unhusked Bamboo Shoots Served with Green Pepper 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 fleur

～ ムニュフルール～

¥6,500

季節のお魚とホタルイカのマリネ 野菜のサラダ プティポワのピュレと柑橘のエスプーマ
Marinated Seasonal Fish and Firefly Squid with Green Salad on a Petit Pois Puree and Citrus Foam

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

季節のお魚のポワレ 山菜のベニエ 桜風味の白ワインソース
Seasonal Fish Poêle Served with Mountain Vegetables Beignets,
Garnished with *Sakura* Cherry Blossom White Wine Sauce

柔らかく火を入れた牛フィレ肉 皮付き筍のロースト ソースポワブルヴェール
Tender Sautéed Beef Fillet and Unhusked Bamboo Shoots Served with Green Pepper Sauce

パン
Bread

プラリネクリームを挟んだモナカ パリブレストに見立てて
Thin Crisp Wafer with Praline Cream in Paris-Brest Style

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 magnifique

～ ムニユ マニフィック ～

¥10,500

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

季節のお魚とホタルイカのマリネ 野菜のサラダ プティポワのピュレと柑橘のエスプーマ
Marinated Seasonal Fish and Firefly Squid with Green Salad on a Petit Pois Puree and Citrus Foam

オマール海老のポワレ 山菜のベニエ 桜風味の白ワインソース
Homard Lobstar Poêle Served with Mountain Vegetables Beignets,
Garnished with *Sakura* Cherry Blossom White Wine Sauce

特選黒毛和牛フィレ肉 皮付き筍のロースト ソースポワブルヴェール
Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet Poêle and Unhusked Bamboo Shoots
Served with Green Pepper Sauce

パン
Bread

プラリネクリームを挟んだモナカ パリブレストに見立てて
Thin Crisp Wafer with Praline Cream in Paris-Brest Style

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.