

Menu brille

ムニュ ブリエ 輝き

¥13,000

京都産ケンサキイカとたっぷりの秋のお野菜 シャンピニョンのエキューム
Kyoto Swordtip Squid and Seasonal Vegetables with Champignon Écume

タリアテッレ 鮑と万願寺唐辛子のジェノベーゼ レモンの香り Tagliatelle, Abalone and *Manganji* Pepper Genovese with a Touch of Lemon

オマール海老 炭の香り 焼き茄子のマリネ すだち香るブールブランソース Homard Lobster with Aroma of Charcoal and Marinated Grilled Eggplant with *Sudachi* Citrus-Flavored Beurre Blanc

> 特選黒毛和牛フィレ肉のロースト トリュフとジャガイモのグラチネ ジュとコンディメント

Roast Specially Selected Japanese Kuroge Wagyu Beef Fillet with Truffle and Potato Gratin, Jus and Condiments

パン Bread

葡萄 ヨーグルト レモンバーム Grapes and Yogurt Mousse with a Touch of Lemon Balm

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

料金はサービス料15%・税金が含まれた価格となります。 Price shown includes tax and service charge.

Menu rêve

ムニュ レーヴ 夢

¥8,500

京都産ケンサキイカとたっぷりの秋のお野菜 シャンピニョンのエキューム

Kyoto Swordtip Squid and Seasonal Vegetables with Champignon Écume

下記より1品お選びください

Please choose one of the followings;

さつまいものヴルーテ シナモン風味のチュロス

Sweet Potato Veloute with Cinnamon-Flavored Churros

or

タリアテッレ

京都産マダコと万願寺唐辛子のジェノベーゼ レモンの香り

Plus ¥1,000

Tagliatelle, Kyoto Octopus and Manganji Pepper Genovese with a Touch of Lemon

産地直送のお魚

炭の香り 焼き茄子のマリネ すだち香るブールブランソース

Fresh Fish with Aroma of Charcoal and Marinated Grilled Eggplant with Sudachi Citrus-Flavored Beurre Blanc

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;

国産牛フィレ肉のロースト トリュフとジャガイモのグラチネ ジュとコンディメント

Roast Japanese Beef Fillet with Truffle and Potato Gratin, Jus and Condiments

or

特選黒毛和牛フィレ肉のロースト

トリュフとジャガイモのグラチネ ジュとコンディメント

Plus ¥3,000

Roast Specially Selected Japanese Kuroge Wagyu Beef Fillet with Truffle and Potato Gratin, Jus and Condiments

パン

Bread

葡萄 ヨーグルト レモンバーム

Grapes and Yogurt Mousse with a Touch of Lemon Balm

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

料金はサービス料15%・税金が含まれた価格となります。

Price shown includes tax and service charge.

Menu charmant

ムニュ シャルモン 魅力的な

¥5,500

京都産ケンサキイカとたっぷりの秋のお野菜 シャンピニョンのエキューム

Kyoto Swordtip Squid and Seasonal Vegetables with Champignon Écume

下記より1品お選びください

Please choose one of the followings;

さつまいものヴルーテ シナモン風味のチュロス

Sweet Potato Veloute with Cinnamon-Flavored Churros

or

タリアテッレ

京都産マダコと万願寺唐辛子のジェノベーゼ レモンの香り

Plus ¥1,000

Tagliatelle, Kyoto Octopus and Manganji Pepper Genovese with 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;

産地直送のお魚

炭の香り 焼き茄子のマリネ すだち香るブールブランソース

Fresh Fish with Aroma of Charcoal and Marinated Grilled Eggplant with Sudachi Citrus-Flavored Beurre Blanc

OI

しっとりと火入れした京丹波高原豚 トリュフとジャガイモのグラチネ ジュとコンディメント

Roast Kyo-Tamba Kogen Pork with Truffle and Potato Gratin, Jus and Condiments

or

特選黒毛和牛フィレ肉のロースト

トリュフとジャガイモのグラチネ ジュとコンディメント

Plus ¥3,000

Roast Specially Selected Japanese Kuroge Wagyu Beef Fillet with Truffle and Potato Gratin, Jus and Condiments

パン

Bread

葡萄 ヨーグルト レモンバーム

Grapes and Yogurt Mousse with a Touch of Lemon Balm

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso