

# Menu bonheur

ムニユ ボヌール  
幸福

¥10,500

桜鯛のカルパッチョ 桜のビネグレット 春の仕立てで  
Sea Bream Carpaccio with Cherry Blossoms Vinaigrette

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

季節のお野菜のポタージュ  
Seasonal Vegetable Potage Soup

コンキリエ 春の野菜のラグー ペコリーノチーズとハーブのソース  
Conchiglie of Spring Vegetables Ragu and Pecorino Cheese Herb Sauce

露の臺のバーニャカウダソース オマール海老のポワレ 春キャベツ  
Homard Lobstar Poêle and Spring Cabbage with Japanese Butterbur Bagna Càuda 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;

牛フィレ肉のロティ 季節のお野菜とジュードブッフ  
Roasted Beef Fillet and Seasonal Vegetable with Sauce Jus de bœuf

特選黒毛和牛フィレ肉のロティ 季節の焼き野菜 北山杉の器で  
Roasted Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet  
and Seasonal Grilled Vegetables, Served in *Kitayama* Cedar Plate

Plus  
+¥3,000

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

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 prier

ムニユ プリエ  
祈り

¥8,000

桜鯛のカルパッチョ 桜のビネグレット 春の仕立てで  
Sea Bream Carpaccio with Cherry Blossoms Vinaigrette

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

季節のお野菜のポタージュ  
Seasonal Vegetable Potage Soup

コンキリエ 春の野菜のラグー ペコリーノチーズとハーブのソース  
Conchiglie of Spring Vegetables Ragu and Pecorino Cheese Herb Sauce

露の臺のバーニャカウダソース 本日のお魚 春キャベツ  
Fish Poêle of the Day and Spring Cabbage with Japanese Butterbur Bagna Càuda 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;

牛フィレ肉のロティ 季節のお野菜とジュードブッフ  
Roasted Beef Fillet and Seasonal Vegetable with Sauce Jus de bœuf

特選黒毛和牛フィレ肉のロティ 季節の焼き野菜 北山杉の器で  
Roasted Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet  
and Seasonal Grilled Vegetables, Served in *Kitayama* Cedar Plate

Plus  
+¥3,000

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

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 éclat

ムニユ エクラ  
きらめき

¥5,200

桜鯛のカルパッチョ 桜のピネグレット 春の仕立てで  
Sea Bream Carpaccio with Cherry Blossoms Vinaigrette

コンキリエ 春の野菜のラグー ペコリーノチーズとハーブのソース  
Conchiglie of Spring Vegetables Ragu and Pecorino Cheese Herb Sauce

牛フィレ肉のロティ 季節のお野菜とジュードブッフ  
Roasted Beef Fillet and Seasonal Vegetable with Sauce Jus de bœuf

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

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 irisé

ムニユ イリゼ  
虹色

¥4,700

桜鯛のカルパッチョ 桜のビネグレット 春の仕立てで  
Sea Bream Carpaccio with Cherry Blossoms Vinaigrette

コンキリエ 春の野菜のラグー ペコリーノチーズとハーブのソース  
Conchiglie of Spring Vegetables Ragu and Pecorino Cheese Herb 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;

露の臺のバーニャカウダソース 本日のお魚 春キャベツ  
Fish Poêle of the Day and Spring Cabbage with Japanese Butterbur Bagna Càuda Sauce

京都産の鶏と帆立貝・海老のムースのバロティーヌ  
プティポワフランセーズとシュブレードソース  
Chicken, Scallop and Shrimp Mousse Ballotine  
with Petit Pois (Green Peas) a la Francaise and Sauce Supreme

Plus  
+¥2,000

露の臺のバーニャカウダソース  
オマール海老のポワレ 春キャベツ  
Homard Lobstar Poêle and Spring Cabbage with Japanese Butterbur Bagna Càuda 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

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 ange

ムニユ アンジュ  
天使

¥4,200

桜鯛のカルパッチョ 桜のビネグレット 春の仕立てで  
Sea Bream Carpaccio with Cherry Blossoms Vinaigrette

季節のお野菜のポタージュ  
Seasonal 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;

露の臺のバーニャカウダソース 本日のお魚 春キャベツ  
Fish Poêle of the Day and Spring Cabbage with Japanese Butterbur Bagna Càuda Sauce

京都産の鶏と帆立貝・海老のムースのバロティエヌ  
プティポワフランセーズとシュプレームソース  
Chicken, Scallop and Shrimp Mousse Ballotine  
with Petit Pois (Green Peas) a la Francaise and Sauce Supreme

Plus  
+¥2,000

露の臺のバーニャカウダソース  
オマール海老のポワレ 春キャベツ  
Homard Lobstar Poêle and Spring Cabbage with Japanese Butterbur Bagna Càuda 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

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 ailes

ムニユ エール  
羽

¥3,600

(平日限定)

Available On Weekdays Only

※JRホテルメンバーズ割引、JR西日本株主優待、ニューエクセレント会員割引のみ対象

桜鯛のカルパッチョ 桜のビネグレット 春の仕立てで  
Sea Bream Carpaccio with Cherry Blossoms Vinaigrette

季節のお野菜のポタージュ  
Seasonal Vegetable Potage Soup

コンキリエ 春の野菜のラグー ペコリーノチーズとハーブのソース  
Conchiglie of Spring Vegetables Ragu and Pecorino Cheese Herb 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

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.