

Menu Gourmand

ムニユ グルマン

ご予約日より2週間前までの事前予約で承ります。

Requires a 2-week-advance reservation.

AMUSE

アミューズ

本日のシェフのひらめき

Amuse of the day

APPETIZER

前菜

ニュージーランド産ラングスティーンのスラダ トマトフォンデュとバジル仕立て

Langoustine salad served with tomato fondue and basil

SOUP

スープ

マッシュルームの濃厚クリームスープ

Velvety mushroom cream soup

FISH DISHES

魚料理

ブルターニュ産オマール海老と白身魚のパイ包み焼き アメリケソース

Brittany lobster and white fish "en Croûte" with Américaine sauce

SEASONAL GRANITÉ

季節のグラニテ

MEAT DISHES

肉料理

滋賀県 澤井牧場直送 近江和牛雌フィレ肉のポワレ フォアグラ入りマデラソース トリュフ添え

Omi beef fillet poêlée served with truffle, madeira sauce with foie gras

パン

Bread

パティシエ特製デザート

Pâtissier's special dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

小菓子

Petit fours

¥40,000

食事制限やアレルギーに関するご要望がございましたら、スタッフにお知らせ下さい。

If you have any allergies or food restrictions, please let our staff know.

上記料金には税金とサービス料が含まれています。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of service charge and consumption tax.