

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

国産エスカルゴのバスク風タルトレット
Escargot tartelette Basque style

APPETIZER

前菜

フォアグラ、オマール海老、砂肝のコンフィ、スモークダックの美食家風サラダ トリュフ添え
"Gourmand Salad" with Foie Gras, Lobster, Gizzard Confit served with Truffle

SOUP

スープ

魚介のスープ マルセイユ風
Sea Food Soup Marseille Style

FISH DISHES

魚料理

ラングスティース、甘鯛、帆立貝のパナッシュェ キャビアバターソース
Panache of Langoustine, Tilefish, and Scallops with Caviar and Butter Sauce

SEASONAL GRANITÉ

季節のグラニテ

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

近江牛雌フィレ肉のパイ包み焼き マデラソース
Omi Beef Fillet en Croûte with Madeira Sauce

or

北海道産サフォーク種仔羊ロース肉のパイ包み焼き ローズマリー風味のソース
Roasted Suffolk Lamb en Croûte with Rosemary Sauce

パン

Bread

パティシエ特製 アシェットデザート
Assiette Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

小菓子

Petit fours

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.