

Menu Provence

ムニユ プロヴァンス

アオハタのブランダード

Aboata Brandade

ラングスティーヌのサラダ ニース風 茄子のキャビア仕立てと4種のパプリカのマリ

Langoustine salad Niçoise-style with Aubergine Caviar and marinated Bell Peppers

ブイヤベース

Bouillabaisse

北海道 標茶町産 “星空の黒牛” プロヴァンス風煮込み

Provençal Stew of “Hoshizora no Kuro-Ushi”

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

27,000

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 日本円での表示価格には、サービス料と消費税が含まれております。

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



Menu TATESHINA



ムニユ 藝科

カナッペ 2種

Canapés



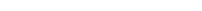
特選素材の前菜

Gourmet Appetizer



本日のお魚料理

Fish of the day



グラン・シェフおすすめメイン料理

Grand Chef's Recommended Main Course

2種類よりお選びいただけます

Please choose from two options



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

9,000

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 日本円での表示価格には、サービス料と消費税が含まれております。

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



Menu *le* JARDIN



ムニユル・ジャルダン

カナッペ 2種

Canapés

信州黄金シャモ腿肉の低温調理 グリビッシュソース

Slow cooked Shinsbu Shamo chicken breast with Gribiche sauce

マッシュルームの濃厚クリームスープ

Velvety mushroom cream soup

本日のお魚料理

Fish of the day

ハーブでマリネしたバベットのロースト ジュードブフと粒マスタード

Herb-marinated bavette roast with jus de bœuf and whole grained mustard

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

Petits fours

15,000

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 日本円での表示価格には、サービス料と消費税が含まれております。

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