



Menu L'ALPAGE



ムニユラルパージュ

AMUSE

アミューズ

人参のムースとコンソメジュレ クミン風味のクリームとキャビア添え
Carrot Mousse with Consommé Jelly served with Cumin-flavored Cream and Caviar

牛タンとトリュフの一口パイ
Beef tongue and Truffle Bouchée

APPETIZER

前菜

信州黄金シャモとフォアグラ 砂肝のガランティース パパイアのクーリー添え
Shinsbu Shamo Chicken and Foie Gras, Gizzard Galantine served with Papaya Coulis

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

本日の鮮魚料理 シェフスタイル
Fish of the Day, Chef's Style

or

ケシの実をまとった鴨ムネ肉のロースト マスタードシードソース
Roasted Duck Breast crusted with Poppy Seeds, served with Mustard Seeds Sauce

or

自家製パンチェッタとタップナードを巻いた信州千代幻豚 フィレ肉の低温ロースト
Slow-roasted Shinsbu Pork Fillet wrapped with House-made Pancetta and Tapenade

or

国産牛フィレ肉のグリエ トリュフソース または ロックフォールのソース
Beef Fillet served with Truffle Sauce or Roquefort Sauce
(+3000)

パティシエ特製 アシエット デセール
Chef Pâtissier's Assiette Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

小菓子
Petit fours

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 Provence



ムニユ プロヴァンス

～8月限定～

August Special

AMUSE

アミューズ

ピストゥースープ

Pistou Soup

APPETIZER

前菜

ラングスティースのポワレとニース風サラダ

Langustine served with Salade Niçoise

FISH DISHES

魚料理

カサゴのポワレ アンティボワーズソース ルイユ添え

Rockfish served with Antiboise Sauce and Rouille

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

仔羊のトマト煮込み

Lamb Stewed with Tomatoes

or

ホロホロ鳥のルロー オリーブソース

Guinea Fowl Roulade served with Olive Sauce

or

ハタと帆立貝のブイヤベース仕立て

Grouper and Scallop Bouillabaisse

パティシエ特製 アシエットデザート

Chef Pâtissier's Assiette Dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

小菓子

Petit fours

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 Gastronomie



ムニユ ガストロノミー

AMUSE

アミューズ

トリュフのブランマンジェとモリーユ茸のメレンゲ
Truffle Blancmange with Morel Meringue

APPETIZER

前菜

ブルターニュ産 オマール海老のガスパチヨ仕立てとル・ジャルダン風サラダ
Brittany Lobster Gaspacho Style served with Salad "le Jardin" Style

SOUP

スープ

うずらのポーチドエッグが入った発酵マッシュルームのスープ
Soup of Fermented Mushroom with Poached Quail Egg

FISH DISHES

魚料理

本日の鮮魚 シェフスタイル
Fish of the Day, Chef's Style

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

国産牛のブルゴーニュ風 赤ワイン煮込み

Bœuf Bourguignon

or

フランス産 鳩のロースト カカオ風味のサルミソース

Roasted French Pigeon served with Cacao Infused Salmis Sauce

or

国産牛フィレ肉のグリエ トリュフソース または ロックフォールのソース

Beef Fillet served with Truffle Sauce or Roquefort Sauce

or

北海道産 サフォークラムのロースト トマトフォンデュとバジルの香り

Roasted Suffolk Lamb served with Tomato Fondue and Basil Flavor

(+3000)

DESSERT

デザート

パティシエ特製 アシエット デザート

Chef Pâtissier's Assiette Dessert

or

クレープ フランベ

Crêpe Flambée

or

本日のフルーツ フランベ

Fruits Flambée of the Day

※上記デザートは、テーブルの皆様同一のご注文にて承っております。
Please note that the above dessert must be ordered as the same selection by all guests at the table

※フランベデザートは3日前のご予約で承っております。
The flambé dessert is available by reservation at least three days in advance.

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

小菓子

Petit fours

32,000

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 Gourmand

ムニユ グルマン

ご利用日より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

リヨン風 帆立貝とラングスティースのクネル
Quenelle of Scallop and Langoustine Lyone-Style

APPETIZER

前菜

ブルターニュ産 オマール海老のシャルロット 夏野菜とオレンジヴィネグレット
Brittany Lobster Charlotte served with Summer Vegetables and Orange Vinaigrette

SOUP

スープ

ダブルコンソメスープの冷製 トリュフ添え
Double Consommé Jelly served with Truffle

FISH DISHES

魚料理

平目のアーモンド焼き パスティス風味の焦がしバターソース
Almond-crusted Flounder served with Brown Butter Sauce Pastis Flavor

GRANITÉ OF THE DAY

本日のグラニテ

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

鴨とフォアグラのパイ包み焼き グリーンペッパーソース
Duck and Foie Gras en Croûte served with Green Pepper Sauce

or

近江牛雌フィレ肉のポワレ エシャロットコンフィと赤ワインソース
Omi Beef Fillet served with Shamot Confit and Red Wine Sauce

or

北海道産 サフォークラムのロースト トマトフォンデュとバジルの香り
Rosted Suffolk Lamb served with Tomato Fondue, Basil Flavor

DESSERT

デザート

パティシエ特製 アシエット デザート

Chef Pâtissier's Assiette Dessert

or

クレープ フランベ

Crêpe Flambée

or

本日のフルーツ フランベ

Fruits Flambée of the Day

※上記デザートは、テーブルの皆様同一のご注文にて承っております。
Please note that the above dessert must be ordered as the same selection by all guests at the table

※フランベデザートは3日前のご予約で承っております。
The flambé dessert is available by reservation at least three days in advance.

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 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.