

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ヌのクネル
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ーと赤ワインソース
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

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.