

MENU DÉGUSTATION

ムニユ デギュスタシオン

¥30,000

Amuse bouche

アミューズブーシュ

Caviar

キャビア

Sea bream, Crab, Vin jaune

真鯛、蟹、ヴァンジョーヌ

Kirishima black pork, Taro, Mustard

霧島黒豚、里芋、マスタード

Lobster, Lentils, Yam

オマール、レンズ豆、自然薯

Butterfish, Root vegetables, Citrus

マナガツオ、根菜、柑橘

Olive beef tenderloin Rossini style

オリーブ牛フィレ ロッシーニ風

Apple, English breakfast, Tahitian vanilla

林檎、イングリッシュブレックファスト、タヒチバニラ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

記載料金には消費税が含まれております。別途 15%のサービス料を頂戴します。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients for allergies and intolerances.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

MENU NOËL

ムニユ ノエル

¥39,000

Amuse bouche

アミューズブーシュ

Caviar

キャビア

Red sea bream, Sea urchin, Crab

真鯛、雲丹、蟹

Omi black chicken, Rape blossoms, Yuzu

近江黒鶏、菜花、柚子

Ise lobster, Milt, Leek

伊勢海老、白子、白葱

Kinki fish, Potato, Saffron

キンキ、馬鈴薯、サフラン

Olive beef tenderloin, Shiitake mushrooms, Sherry vinegar

オリーブ牛フィレ、椎茸、シェリービネガー

Vanilla, Valrhona, Strawberry

バニラ、ヴァローナ、苺

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

記載料金には消費税が含まれております。別途 15%のサービス料を頂戴します。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients for allergies and intolerances.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。