

MENU DÉJEUNER ¥4,000 (Tax included)

Servi uniquement en semaine | *Only served on week days*

ムニユ デジュネ (平日限定)

2 Amuse-Bouche 本日のアミューズ 2品

Entrées au choix | Choice of Starters 前菜

Beignets de Crevettes - Salade de saison | *Shrimp fritters - Seasonal salad*

エビとバジルのベニエ 季節野菜のサラダ

Terrine de Canard de KYOTO | *Kyoto Duck Terrine*

京鴨と白レバーのテリーヌ

Plat principal au choix | Choice of Main dish メイン

Espadon grillé - Sauce vierge | *Grilled swordfish - Sauce vierge*

メカジキのブランチャ ソースヴィエルジュ

MIRAI Porc rôti - Sauce aux Cèpes

Roast MIRAI pork with porcini mushroom sauce

茨城ミライポークのロティ セップ茸のソース 季節野菜のグリル

Carré d'Agneau - Légumes de ratatouille grillés

Rack of Lamb with Grilled Ratatouille Vegetables

仔羊肩ロースのロティ ラタトゥイユ野菜のグリル

Steak frites de faux-filet de bœuf japonais (150 g)

Japanese sirloin steak frites

国産サーロインのステックフリット + ¥1,320

Dessert au choix | Choice of Dessert デザート

Tarte aux poires | *Pear tart*

洋梨のタルト

Crème brûlée - Fruits rouges | *Crème brûlée with red berries*

クレームブリュレ ミックスベリー

Œuf à la neige | *Floating island*

ウフ アラ ネージュ

Soupe de Melon de HOKKAIDO - Glace à la Noix de Coco

Hokkaido Melon Soup - Coconut Ice Cream

北海道メロンのスープ ココナッツアイスクリーム + ¥660

MENU COPAINS ¥6,000 (Tax included)

ムニュ コパン

2 Amuse-Bouche	本日のアミューズ 2品
Entrée <i>Starter</i>	前菜
Poisson du jour <i>Fish</i>	お魚料理
Viande du mois <i>Meat</i>	お肉料理
Dessert	デザート

MENU DÉGUSTATION ¥8,000 (Tax included)

ムニュ デギュスタシオン

2 Amuse-Bouche	本日のアミューズ 2品
Pâté en croûte	パテ アン クルート
Quenelles de coquille saint-jacques - sauce bisque	
Scallops mousse in bisque	ホタテのクネル ソースビスク
Bavette de bœuf ou Bœuf bourguignon	
Steak frites or Braised beef cheek with red wine sauce	
	牛ハラミのステーキ 又は 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
Dessert	デザート

MENU ENTRECÔTE ¥8,000 (Tax included)

à partir de 2 convives | *From 2 persons*

ムニュ アントルコート (2名様より～)

2 Amuse-Bouche	本日のアミューズ 2品
Entrée <i>Starter</i>	前菜
Poisson du jour <i>Fish Course</i>	お魚料理
Entrecôte <i>T-bone steak</i>	T ボーンステーキ
Dessert	デザート