

MENU DÉJEUNER

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

ムニユ デジュネ (平日限定) ¥4,000 (Tax included)

2 Amuse-Bouche 本日のアミューズ

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

Pâté en croûte

パテ アンクルート + ¥1,320

Plat principal au choix | Choice of Main dish メイン

Cabillaud meunière au chorizo - Cocos blancs

Cod Bream with chorizo essence accompanied by tender white coco beans

タラのムニエル チョリソー風味 ココ白インゲン豆添え

MIRAI Porc rôti - Sauce aux Cèpes | *Roast 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 | *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 filet de boeuf japonais 100g | *Japanese Beef Tenderloin 100g*

Steak frites de faux-filet de bœuf japonais 150g | *Japanese Beef Sirloin 150g*

国産牛フィレのステーキフリット 100g + ¥1,320

国産牛サーロインのステーキフリット 150g + ¥1,320

Dessert au choix | Choice of Dessert デザート

Tarte aux pommes | *Apple tart*

リンゴのタルト

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 Fraise au Basilic – Glace au lait à la Fraise

Strawberry Soup with Basil – Strawberry Milk Ice Cream

国産 苺バジルスープと苺ミルクアイスのパルフェ + ¥770

MENU COPAINS

ムニュ コパン

¥6,000 (Tax included)

2 Amuse-Bouche 本日のアミューズ

Entrées | 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

Pâté en croûte
パテ アンクルート + ¥1,320

Poisson | Fish dish お魚料理

Cabillaud meunière au chorizo - Cocos blancs
Cod with chorizo essence accompanied by tender white coco beans
タラのムニエル チョリソー風味 ココ白インゲン豆添え

Plat principal | Main dish メイン

Porc rôti - Sauce aux Cèpes | *Roast 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 | *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 filet de boeuf japonais 100g | *Japanese Beef Tenderloin 100g*
Steak frites de faux-filet de bœuf japonais 150g | *Japanese Beef Sirloin 150g*
国産 牛フィレのステーキフリット 100g + ¥1,320

国産 牛サーロインのステーキフリット 150g + ¥1,320

Dessert | Dessert デザート

Tarte aux pommes | *Apple tart*
リンゴのタルト

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 Fraise au Basilic – Glace au lait à la Fraise
Strawberry Soup with Basil – Strawberry Milk Ice Cream
国産 苺バジルスープと苺ミルクアイスのパルフェ + ¥770

MENU DÉGUSTATION

ムニユ デギュスタシオン

¥8,000 (Tax included)

2 Amuse-Bouche 本日のアミューズ

Entrées | Starters 前菜

Pâté en croûte

パテ アンクルート

Poisson | Fish dish お魚料理

Quenelle de Saint-Jacques sauce bisque | *Scallop Quenelle with Bisque Sauce*

ホタテのクネル ソースビスク

Plat principal | Main dish メイン

Bavette bœuf | *Steak frites*

牛ハラミのステーキ

Bœuf bourguignon | *Braised beef cheek with red wine sauce*

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

Dessert | Dessert デザート

Tarte aux pommes | *Apple tart*

リンゴのタルト

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 Fraise au Basilic – Glace au lait à la Fraise

Strawberry Soup with Basil – Strawberry Milk Ice Cream

国産 苺バジルスープと苺ミルクアイスのパルフェ + ¥770