

ムニユ デギュスタシオン | **Menu Degustation**

Millefeuille of Crab, Bell pepper and Crown daisy
毛ガニ パプリカ 春菊のミルフィーユ
蟹ミソクリームと共に

Sauteed Abalone, Truffled Vermouth-Madeira sauce
旨味を纏った鮑のポワレ
トリュフ香る ベルモットマデラソース

Nodokuro-fish and soft roe, Shellfishes Soup
のどくろの鱗焼きと白子のソテー
貝と香草のスープ

Raosted Hida-beef fillet in salt-rock, vin rouge sauce
飛騨牛フィレ肉の岩塩包み焼き
ジャガイモのミルフィーユ 赤ワインソース

TOKYO
Shanghai crab risotto
リ・オ・シャンハイガニ

Pumpkin and mascarpone mousse, Rum raisin ice cream
南瓜 マスカルポーネ ラムレーズン

Coffee or tea
食後のお飲み物

¥15,000

An 10% discretionary service charge and 10% consumption tax will be applied to the total amount.
別途サービス料10%、消費税10%を加算させていただきます。

Menu Gourmand | ムニユ グルマン

Raw Bluefin Tuna, Caviar
本マグロのクリュ キャビア

Millefeuille of Crab, Bell pepper and Crown daisy
毛ガニ パプリカ 春菊のミルフィーユ 蟹ミソクリームと共に

Foie gras variation
冷製フォアグラのヴァリエーション

Sauteed Abalone, Truffled Vermouth-Madeira sauce
旨味を纏った鮑のポワレ トリュフ香る ベルモットマデラソース

Organic vegetables variation
有機野菜のヴァリエ

Nodokuro-fish and soft roe, Shellfishes Soup
のどくろの鱗焼きと白子のソテー
貝と香草のスープ

Raosted Hida-beef fillet in salt-rock, vin rouge sauce
飛騨牛フィレ肉の岩塩包み焼き
ジャガイモのミルフィーユ 赤ワインソース

Shanghai crab risotto
リ・オ・シャンハイガニ

Pumpkin and mascarpone mousse, Rum raisin ice cream
南瓜 マスカルポーネ ラムレーズン

Coffee or tea
食後のお飲み物

¥24,000

To fully appreciate the tasting menu , our Sommelier will be happy to propose a wine pairing with course menu for 5,500 yen 8,000 yen 12,000yen.
コースに合わせてソムリエがセレクトしたワインをパイ・ザ・グラスでお楽しみ頂けます
《 ワインペアリング 》 ¥5,500、¥8,000、¥12,000