

MUNE SAISON

季節の地元の食材を使ったコース

穴子、里芋、フォワグラのテリーヌ

燕とムール貝のスープ

本日の鮮魚のシヴェ
カリフラワーのフォンダン添え

シャラン鴨胸肉のロティ
トランペット・ド・モーのソース

洋梨のソルベとコンポート、キャラメルの子ブスト添え

コーヒー 又は 紅茶

デザートの前にチーズをご用意しております。お気軽にお問い合わせください(1 カット 630)

10,800

鮮魚料理もしくは肉料理、どちらか一品のコースもごございます。(8,640)

MUNE HAYAMA

メインディッシュを特選素材にしたコース

穴子、里芋、フォワグラのテリーヌ

燕とムール貝のスープ

本日の鮮魚のシヴェ
カリフラワーのフォンダン添え

葉山牛のポワレ
グリーンペッパーソース

入荷により

伊勢海老のポワレ、レモングラスソース(お二人様)

又は、

国産鮑のポワレ、ブロッコリーのリゾット、トリュフ・ポルトソース
に変更する事も可能です

洋梨のソルベとコンポート、キャラメルの子ブスト添え

コーヒー 又は 紅茶

デザートの前にチーズをご用意しております。お気軽にお問い合わせください(1 カット 630)

16,200

メインディッシュが一品のコースもございます (14,040)

MUNE GOURMAND

贅沢な食材を使ったコース

千曲川サーモン‘ミ・キュイ’のショーフロワ
季節野菜と共に

セコガニのビスク パプリカ風味

本日の鮮魚のシヴェ
カリフラワーのフォンダン添え

葉山牛のポワレ
グリーンペッパーソース
入荷により
伊勢海老のポワレ、レモングラスソース(お二人様)
又は、
国産鮑のポワレ、ブロッコリーのリゾット、トリュフ・ポルトソース
に変更する事も可能です

洋梨のソルベとコンポート、キャラメルの子ブスト添え

コーヒー 又は 紅茶

デザートの前にチーズをご用意しております。お気軽にお問い合わせください(1 カット 630)

18,360

メインディッシュが一品のコースもごございます (16,200)