［平日限定］

ムニュ セゾン ディナーコース

〈 前菜 〉

贅沢サラダ ウニ添え

〈 温前菜 〉

シェフおすすめの温前菜

〈 スープ 〉

季節のスープ

〈 メインディッシュ 〉

（ 下記よりお選びください ）

本日のお魚料理

国産牛ロース肉の網焼き ワサビ風味

〈 デザート 〉

（ 下記よりお選びください ）

愛媛県産和栗のモンブラン

クレームダンジュと苺のソルベ

オレンジのキャラメリゼ・白ワインエスプーマ・ブラッドオレンジソルベ

アリスのカスタードプリン

アリス風ぜんざい

※表示料金は、サービス料・税金が含まれております。※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。※お米は国産米を使用しております。

（2026.11.10 現在）

プリフィックス ディナーコース

下記よりそれぞれ一品お選びください

〈 前菜 〉

贅沢サラダ キャビア添え

牛肉の塩漬け 根菜のサラダ

カマスと春菊のカルパッチョ キウイのアクセント

生ウニをのせたカボチャとフロマージュムース 焦がし玉葱のソース

〈 温前菜 〉

北海道産ホタテ貝の軽い煮込み オイスター風味

茸のラビオリ 白ワイン香るクリームソース

フォアグラのソテー 大根添え（+￥2,700）

〈 スープ 〉

カブとカリフラワーのポタージュ

コンソメ蒸しスープ 鴨のクネル 柚子風味

〈 魚料理 〉

真鱈のパン粉焼き 里芋のリゾット ナンチュアソース

鰤のグリエ 紫蘇香るベアルネーズソース

タスマニア産サーモンのミキュイ トマトタプナードのコンディマン

オマール海老のフリカッセ（+￥3,000）

蝦夷鮑のグリエ 肝ソース添え（+￥3,000）

〈 肉料理 〉

国産牛ロース肉の網焼き ワサビ風味

山形県産庄内豚ロース肉のロティ 長ネギのエチュベ コリアンダーソース

鴨胸肉の網焼き 北大路魯山人風

黒毛和牛フィレ肉のロティ ほうれん草のニョッキ セップのエキューム（+￥4,000）

〈 デザート 〉

愛媛県産和栗のモンブラン

クレームダンジュと苺のソルベ

オレンジのキャラメリゼ・白ワインエスプーマ・ブラッドオレンジソルベ

アリスのカスタードプリン

アリス風ぜんざい

※表示料金は、サービス料・税金が含まれております。※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。※お米は国産米を使用しております。

（2026.11.10 現在）

ムニュアリス ディナーコース

〈 アミューズ 〉

キャビアサンド

〈 前菜 〉

贅沢サラダ 生ウニと共に

〈 温前菜 〉

フォアグラのソテー 大根添え

〈 スープ 〉

季節のスープ

〈 魚料理 〉

（ 下記よりお選びください ）

オマール海老のフリカッセ

鮑のグリエ 肝ソース添え

〈 肉料理 〉

和牛サーロインの網焼き ワサビ風味（＋￥2,000 で和牛フィレに変更可）

〈 デザート 〉

（ 下記よりお選びください ）

愛媛県産和栗のモンブラン

クレームダンジュと苺のソルベ

オレンジのキャラメリゼ・白ワインエスプーマ・ブラッドオレンジソルベ

アリスのカスタードプリン

アリス風ぜんざい

〈 ミニャルディーズ 〉

※表示料金は、サービス料・税金が含まれております。※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。※お米は国産米を使用しております。

（2026.11.10 現在）