

[平日限定]

ムニユセゾン ランチコース



〈 前菜 〉

マリネサーモンのタルタル

生ハム いちじく

〈 スープ 〉

プティサイズのサツマイモの冷製ポタージュ

〈 魚料理 〉

本日のお魚料理

〈 肉料理 〉

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

カルバドス香る焼き林檎 塩キャラメルソース

アリスのカスタードプリン

アリス風ぜんざい

不思議の国のパフェ〜シャインマスカットのドレス〜 (+¥2,500)

※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。

(2026.9.1 現在)

プリフィックス ランチコース



下記よりそれぞれ一品お選びください

〈 前菜 〉

贅沢サラダ フレンチキャビア添え

スペイン産ハモンセラーノとフルーツのキャラメリゼ サラダ仕立て
金目鯛のカルパッチョ 干し柿のコンフィチュールとライムのアクセント
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

[オプション]

フォアグラのソテー大根添え (+¥4,500)

サツマイモの冷製ポタージュ (+¥920)

〈 魚料理 〉

豊洲市場鮮魚のポシェ ヴァンブランソース アネットの香り

真鯛のクルミ焼き ブールブランソース

タスマニア産サーモンの笹焼き 醤油風味のショロンソース

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

山形県産庄内豚のロティ リンゴのキャラメリゼ ノルマンディー風

骨付き仔羊のハーブバター焼き

黒毛和牛サーロインのロティ 松茸のデクリネゾン (+¥4,000)

〈 デザート 〉

愛媛県産和栗のモンブラン

カルバドス香る焼き林檎 塩キャラメルソース

アリスのカスタードプリン

アリス風ぜんざい

不思議の国のパフェ〜シャインマスカットのドレス〜 (+¥2,500)

※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。

(2026.9.1 現在)

ムニュ アリス ランチコース



〈 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

〈 魚料理 〉

オマール海老のフリカッセ

〈 肉料理 〉

和牛サーロインの網焼き 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

カルバドス香る焼き林檎 塩キャラメルソース

アリスのカスタードプリン

アリス風ぜんざい

不思議の国のパフェ～シャインマスカットのドレス～ (+¥2,500)