

[平日限定]

ムニユセゾン 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

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)

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

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

〈 温前菜 〉

トマトとキノコのラザニア仕立て トリュフの香り
天使の海老とほうれん草のニョッキ ナンチュアソース
フォアグラのソテー 大根添え (+¥2,700)

〈 スープ 〉

サツマイモの冷製ポタージュ
キノコのスープ カブチーノ仕立て

〈 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 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

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)

〈 ミニアルディーズ 〉