

プリフィックス デイナーコース



下記よりそれぞれ一品お選びください

〈前菜〉

贅沢サラダ 生ウニと共に

鶏白レバーのムースとイチジクのコンポート 生ハムとトリュフ添え
オマール海老と菜の花のシャルロット アブルーガキャビアをのせて
甘海老とフレンチキャビアをのせたカブのムース

〈温前菜〉

鴨のグリエとフォアグラ風味のクネル 大根添え

真鱈白子のムニエル アンチョビ風味の焦がしバターソース
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冷製ポタージュ
鴨とセリのコンソメ蒸しスープ

〈魚料理〉

豊洲市場の鮮魚を使用した 本日のおすすめ料理

真鯛のポワレ 白菜とポワローのアラクレーム トマト風味のタップナードと共に
タスマニア産サーモンのミキュイ レモン風味のエスプーマと半熟卵を添えて
オマール海老のフリカッセ (+¥3,000)

〈肉料理〉

国産牛ロース肉の網焼き ワサビ風味

スペイン産イベリコ豚の網焼き 長ねぎのエチュベを添えて
骨付き仔羊肉のグリル 黒オリーブのソース
神奈川県やまゆり牛フィレ肉のロッシェニ風 (+¥4,000)

〈デザート〉

いちごのミルフィーユ

キャラメルのパバロア 北海道弟子屈産 摩周珈琲のアイスと共に
デコボンゼリー
アリスのカスタードプリン
アリス風ぜんざい

ムニユアリス 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)

いちごのミルフィーユ

キャラメルのパバロア 北海道弟子屈産 摩周珈琲のアイスと共に

デコボンゼリー

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〉

[平日限定]

ムニユセゾン デイナーコース



〈 前菜 〉

贅沢サラダ 生ウニと共に

〈 温前菜 〉

鴨のグリエとフォアグラ風味のクネル 大根添え

〈 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)

いちごのミルフィーユ

キャラメルのパバロア 北海道弟子屈産 摩周珈琲のアイスと共に

デコポンゼリー

アリスのカスタードプリン

アリス風ぜんざい