

ディナーメニュー

Diner menu

Amuse-bouche

本日の一口アミューズ

Entrée

前菜

Soupe

本日のスープ

Poisson

本日の鮮魚のポワレ

又は

Viande

本日のお肉料理

又は

国産牛肉のステーキ

Dessert

本日のデザート

Café et mignardise

コーヒーとお茶菓子

¥5,000 (税込・サービス料別途10%頂戴いたします。)

*メインディッシュを魚料理、肉料理の両方ご希望のお客様は
¥7,500 (税込・サービス料別途10%頂戴いたします。)でサービス致します

※食材は仕入れ状況によって変更となる場合もございます。

スペシャルディナーメニュー

Spécial diner menu

誕生日、記念日、お祝いの席にふさわしいプランをご用意いたしました。
あなたの大切な日をMIKUNIでお過ごしください。

Amuse-bouche

本日の一口アミューズ

Entrée

前菜

Entrée chaud

温かい前菜

Poisson

お魚料理

Viande

お肉料理

Dessert

デザート

Café et mignardise

コーヒーとお茶菓子

¥12,000 (税込・サービス料別途10%頂戴いたします。)

※3日前までに要予約

お料理の内容はお任せのコースをご用意させていただきます。
アレルギーや苦手な食材がある方はあらかじめお申し付けください。

※食材は仕入れ状況によって変更となる場合もございます。

アニバーサリープラン

Menu anniversaire

ふたりの特別な時間を彩るプランをご用意いたしました。
二名様のお料金プランとなります。

Amuse-bouche

本日の一口アミューズ

Entrée

前菜

Soupe

スープ

Poisson

お魚料理

Viande

お肉料理

Dessert

デザート

Café

コーヒー

¥15,000 (2名様分、税サービス料込)

※3日前までに要予約

特典その1

お食事前の乾杯のドリンクをサービス
プランの幕開けはお食事前の乾杯から

特典その2

大切なお気持ちを伝えるメッセージをデザートに添えてお届けします。
お食事の最後にオシャレな演出を

※食材は仕入れ状況によって変更となる場合もございます。

Bonne année Dinner menu

新春スペシャルディナー

Amuse-bouche

掛川市ベルファーム農園
あかでみトマトのコンプレッション

Entrée froid

静岡・三保で獲れた平目の昆布×カルパッチョ
富士宮なごみ農園宮田さんが作る根菜のサラダ仕立て

Entrée chaud

フォアグラのポワレ
丸茄子のフリット添え ソース・マディラ

crustacés

伊勢海老のポワレ 静岡県産ネギ添え
ソース・アメリカーナ

Viande

ランド産 鳩のロースト
キノコとジャガイモのピューレ添え ソース・サルミ

Dessert

久能の石垣イチゴのミルフィーユ
いちごのアイス添え

Café et mignardise

コーヒーとお茶菓子

¥10,000 (税込・サービス料別途10%頂戴いたします。)