

DÎNER

ディナー

(17:30-22:30/20:30L.O.)

ディナーメニュー

Diner menu

Amuse-bouche

本日の一口アミューズ

Entrée

ニューカレドニア産 天使の海老とマッシュルームのラビオリ
シャンパンソースを添えて

Soupe

本日のスープ

Poisson

本日の鮮魚のポワレ ハーブのソース

又は

Viande

北海道産 狩猟蝦夷ジカのロースト ソース・ポワブレード

又は

黒毛和牛シンシンのステーキ 静岡県産のワサビソースで

Dessert

静岡県産の抹茶、卵、牛乳で作った焼きプリン
季節のアイス添え

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。