

DÎNER

ディナー

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

ディナーメニュー

Diner menu

Amuse-bouche

本日のアミューズ

Entrée

静岡県産 マッシュルームと舞茸のフラン
静岡県産 いきいき鶏のレバーと黒キクラゲ、アワビ茸を添えて
シャンピニオンソースとポルト酒の二種類のソースで

Soupe

静岡県産 サツマイモのスープ

Poisson

本日の鮮魚のポワレ
なごみ農園の葉人参を添えて 人参のソースと共に

Viande

北海道・酒井さんの仔羊のロースト
フィレンツェナス、ジャガイモのピューレ添えて
そのジュとATABOファームのニンニクの香り
又は
黒毛和牛のステーキ
季節の野菜と柿のローストを添えて

Dessert

静岡県産 和梨のキャラメリゼ バニラアイス添え
トンカ豆の香り

Café et mignardise

コーヒーとお茶菓子

¥7,500 (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、肉料理のどちらかセレクトのご希望のお客様は
¥5,000(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。