

# *DÎNER*

ディナー

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

# ディナーメニュー

Diner menu

Amuse-bouche

清水魚市場直送 魚介のフリチュール

Entrée

本日の鮮魚のカルパッチョ  
旬の野菜を添えて すだちのビネグレットソース

Soupe

冷製かぼちゃのスープ

Poisson

本日鮮魚のポワレ  
野菜のギリシャ風、オリーブ油でとろみをつけた煮汁のソース

Viande

仔牛のロースト  
富士宮なごみ農園・ATABOファームの野菜を添えて  
ソース ポルト・オー・ポワヴル・ヴェール

又は

黒毛和牛のステーキ  
川根本町のユズ胡椒のソース

Dessert

マンゴーのミルフィーユ  
ココナッツのアイスを添えて

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。)  
にてご提供いたします。

## ～御予約制メニューのご案内～

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。

### 特別ディナーメニュー

Spécial diner menu

Amuse-bouche

小前菜

Entrée

前菜

Soupe

スープ

Poisson

お魚料理

Viande

お肉料理

Dessert

デザート

大切なお気持ちを伝えるメッセージをデザートに添えることができます。  
ご予約時にお申し付けください。

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で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。  
ご要望に合わせ、花束(3,000円税別～)のご用意もいたします。  
※花束をご希望の場合、3日前までにご予約下さい。

※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。

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。

## アニバーサリープラン

Menu anniversaire

Amuse-bouche

小前菜

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

### オプション

ご要望に合わせ、花束(3,000円~)のご用意もいたします。

※花束をご希望の場合、3日前までにご予約下さい。

※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。