

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

真鯛のカルパッチョ

切り干し大根と根菜野菜のフリチュール

青ゆずのビネグレット

Soupe

里イモのスープ

Poisson

本日鮮魚のポワレ

甘口シェリーのソース ごま油の香り

Viande

フランス産 仔羊のロースト タイムソース

富士宮野菜を添えて

又は

黒毛和牛のステーキ

モリーユ茸のソース

Dessert

洋梨のキャラメリゼ

キャラメルを添えて 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。)

※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。

～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。