

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

帆立貝のソテー フォワグラとウニを添えて
ネギと帆立のソース

Soupe

ごぼうのスープ

Poisson

本日の鮮魚のポワレ ゆず風味のブルブランソース

Viande

北海道産 酒井さんの仔羊のロースト タイムソース
富士宮なごみ農園の野菜を添えて

又は

黒毛和牛のステーキ マデラソース(+800円)

Dessert

苺とババのデリス

季節のフルーツと本日のシャーベットを添えて

Café

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

新春メニュー

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
柚子のビネグレットとバルサミコソース

Soupe

静岡県産菊芋のスープ
フォアグラのソテーを添えて

Crustaces

駿河湾産 手長エビのグラチネ
アメリケーヌソース

Viande

フランス産仔鳩のロースト ソースサルミ
富士宮なごみ農園の野菜を添えて

又は

静岡県産牛フィレ肉“静岡そだち”のステーキ マデラソース(+800円)

Dessert

静岡県産イチゴ、チョコレートムース、
フロマージュブランのムースの求肥包み
イチゴのソルベを添えて

Café

コーヒーとお茶菓子

¥12,000 (税別・サービス料別途10%頂戴いたします。)

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