

# *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

北海道産帆立貝のグリエと蛤の酒蒸し シードルソース  
静岡県産なすのフリットとそのピューレと  
桑原農園のアワビ茸を添えて

Soupe

ヴィンソワーズスープ  
静岡県産落花生とコンソメジュレを添えて

Poisson

本日の鮮魚のポワレ 甘口シェリーソース ごま油の香り  
栗のピューレと黒にんにくを添えて

Viande

フランス産ウズラのロースト そのジュのソース  
又は  
黒毛和牛シンシンのステーキ  
マデラソース

富士宮 ATABO ファームの夏野菜を添えて

Dessert

紫芋のモンブラン  
本日のグラスを添えて

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

※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。  
二名様のお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。