



# フランス料理 ミクニナゴヤ メニューのご案内

52階、絶好のロケーションとアール・ヌーボールの気品溢れるインテリアに囲まれたラグジュアリーな空間で、フランス料理の第一人者三國清三がプロデュースする本格フレンチをお楽しみいただけます。

2022/8/9 | Thu. | - 8/31 | Wed.

8/22・29  
は休業日とさせていただきます

## Déjeuner

ランチ

### フォンテーヌ

¥16,000

お口取り

オマールエビのサラダ キャビア和え 野菜のエチュベ  
トマトのヴィネグレットソースとトマトジュレ

鮑のロースト 香草バター和え  
カリフラワーライスと帆立貝 ジロール添え

甘鯛の松笠焼き 焼き茄子とオリーブ油のエマルジョン  
軽いトマトバターソース タイム風味

フランス産仔羊背肉のロースト  
夏の彩り野菜添え バジリコ風味

完熟フロマージュ

お口直しの冷たいデザート

ミクニナゴヤのデザート盛り合わせ

コーヒー又は紅茶とプティフル

FONTAINE

### リヴィエール

¥11,000

お口取り

ズワイ蟹とトマトのムース 枝豆 キャビアのセルクル仕立て  
ガスパチョのジュレ和え ミント風味

サザエのフリカッセとカリフラワーのフラン  
旨味だしのパセリソース和え

本日鮮魚のポワレアーティチョークとフヌイユ  
ノイリー酒のクリームソース サフラン風味

国産牛ロース肉の厚切りグリエ  
彩り野菜添え 黒コショウソース

お口直しの冷たいデザート

ミクニナゴヤのデザート盛り合わせ

コーヒー又は紅茶とプティフル

RIVIÈRE

### フルール (平日限定)

¥8,000

お口取り

伊佐木の炙り焼きカルパッチョ 南高梅と紫蘇のグラニテとジュレ  
ウォッカ風味 サラダ仕立て オリーブ油とキャビア合え

穴子のポワレ 山椒風味 丸茄子のフリット  
赤ワインリゾットと紫蘇風味 香草サラダバルサミコ和え  
パセリとポルト酒ソース

合鴨のロースト 夏の彩り野菜添え  
甘酸っぱい柑橘類のビガラードソース

¥1,200にて国産牛ロース肉、¥3,000にて黒毛和牛フィレ肉への変更を承ります。

お口直しの冷たいデザート

ミクニナゴヤのデザート盛り合わせ

コーヒー又は紅茶とプティフル

FLEUR



キュイジーヌ・ナチュレル

“自然と同化した”料理をポリシーにご提案するメニューは本格フランス料理でありながらヘルシーで重過ぎないのにコクがある、上品でいて奥深い味わいです。

お顔合わせや大切な方の会食などお客様のシーンに寄り添ったプラン等ご提案をさせていただきます。

個室のご用意やご予算に合わせた飲料のご相談も承ります。お気軽にお申しつけください。

◆裏面にディナーコースのご案内がございます。

hygiene management



### 新型コロナウイルス感染症拡大防止策についてのご案内

当ホテルではお客様ならびに従業員の健康と安全確保のため、新型コロナウイルス感染予防対策に取り組んでおります。詳しくは右のQRコードからご確認ください。



- ◆小学生以下の方はご遠慮いただきますようお願いいたします。 ◆男性の方はジャケット又は襟付きシャツの着用をお願いいたします。
- ◆食材につきましては、当日の入荷状況により変更になる場合がございます。 ◆上記料金には、規定のサービス料および税金が含まれます。
- ◆個室での利用と6名以上のお席におけるチーズとデザートにつきましては、シェフお勤めの盛り合わせとさせていただきます。 ◆画像はイメージです。
- ◆食品アレルギーやお薬の飲み合わせ、妊娠中など食材や調理法にご不明の場合はお気軽にお申しつけください。
- ◆祝日・週末は駐車場が混み合います。公共交通機関までのご移動をお勧めしております。