

¥ 30,000

Trésor トレゾア



才巻海老のポシェ、菊芋と食用花びらの盛り合わせ
Crevettes et purée de topinambour, Amaranthus, mousse de sel et
Edible flower, saveur bisque de crevettes
Poached Saimaki Prawn Jerusalem Artichoke and Edible Flower Medley

フォアグラのマデラ酒風味、東京サラダ（クレソン・プルピエ・ルッコラ）の
クルミオイルヴィネガー合え

Aiguillettes de foie gras d’oie en fine gelée de vieux Madère aux
noix et raisins, pousses de saison à la vinaigrette de noisettes
Foie gars with Madeira Wine Flavor, salada with Walnut Oil Vinaigrette

伊勢海老とそのコンソメジュレ寄せ、オリーブ素麺、
三種のプチトマトのセック合え、金とプラチナ箔添え
Petit langouste couverte d’ une feuille d’ or et de platine dans son consommé,
vermicelli à l’ olive, tomates séchées
Lobster with Consommé Jelly, Olive somen noodles,dried tomatoes

穴子のグリエ、茄子のジュレ添え、キュルキュマ風味、
小さなレーズン添え
“Anago” grillé, aybergine en gelée d’ “umami. Sauce au curcuma,”
raisins de corinthe
Grille Anago Turmeric-flavored

特選黒毛和牛フィレ肉のポワレとフォアグラのソテー
季節の5種レギューム ラグシュアリー仕立て ペリグーソース
Filet de boeuf poele foie gras sauté et cinq legumes
Le savoir faire du chef à la luxe
Japanese black beef fillet steak with foie gras
with seasonal five vegetables truffe sauce

完熟フロマージュ
Sélection de fromages affinés
Selected cheese

お口直しの冷たいデザート
Avant dessert du jour
Before main dessert

ミクニナゴヤのスペシャルデザート
Dessert spécial de Mikuni Nagoya
Mikuni Nagoya's special dessert

コーヒー又は紅茶とプチフル
Café ou thé et petits fours
Coffee or tea and petit fours



¥ 22,000

Gourmand グルマン



お口取り
Amuse-gueule
Appetizers

海藻のミネラルサラダ ブリヒラと海の幸
ライムのアクセント

Carpaccio de “Burihira” et salade de algue accent de citron vert
Seaweed salad with “Burihira” and seafood with lime Carpaccio style

じゃがいも衣を纏ったオマール海老のフリット
九条ネギのクーリとビスク
Homard avec une croute de pomme de terre
Coulis de “Kujonegi “ et bisque de homard
Fritter lobster wrapped in potato “Kujonegi” et bisque sauce

マナガツオのポワレ オクラを添えて
ブルドトマト グルノーブル風
“Managatsuo” poêlé avec et gombo
Beurre de tomate à la grenobloise
Roasted “Managatsuo” with shelf
Butter tomatoes Grenoble style

特選黒毛和牛フィレ肉のポワレと彩り野菜 赤ワインソース
Filet de bœuf poêlé et légumes colorés sauce vin rouge
Japanese black beef fillet steak with colorful vegetables and red wine sauc

お口直しの冷たいデザート
Avant dessert du jour
Before main dessert

ミクニナゴヤのデザート盛り合わせ
Desserts spécial de Mikuni Nagoya
Main desserts

コーヒー又は紅茶とプチフル
Café ou thé et petits fours
Coffee or tea and petit fours



2名様以上のお客様は同じコースにてお願いいたします。
For more than 2 customers, in the same course, please.

食物アレルギーがございましたら、予め係員にお申し付けください。
If you have any food allergies, Please do not hesitate to let us know in advance.

料金は、税金等を含む総額表示です。
Our prices are shown in total which include tax and other fees.