

MoeGiKURiYA コースメニュー

選べるメイン(魚又は肉) & モンブランパフェ ¥3,400 (税込¥3,740円)



写真はお肉コース

オードブル盛り合わせ (3種盛り)
鴨肉と季節野菜のピンチョス、小海老と野菜のブリオッシュ包み
スペイン産生ハムとサラミ

さつまいものクリームスープ

低温で焼き上げたローストビーフ 和風山葵ソース
又は舌平目のベーコン巻と天使海老のソテー
マッシュルームのクリームソース
※メイン料理は当日上記より1品お選びください
MoeGi 特製モンブランパフェ

コーヒーまたは紅茶 (ドリンクバー)

MoeGiKURiYA 特製パフェプラン Wメインコース ¥5,000 (税込¥5,500円)



オードブル盛り合わせ (3種盛り)
鴨肉と季節野菜のピンチョス、小海老と野菜のブリオッシュ包み
スペイン産生ハムとサラミ

さつまいものクリームスープ

舌平目のベーコン巻と天使海老のグリル
マッシュルームのクリームソース

低温で焼き上げたローストビーフ
和風山葵ソース

MoeGi 特製モンブランパフェ

コーヒーまたは紅茶

スペシャルプラン フルコース ¥7,000 (税込¥7,700円)



オードブル盛り合わせ (3種盛り)
サーモンマリネの半生“ミキュー”仕立て、焼き茄子と鴨肉、葱の煮びたし風
かぼちゃのムース 生ハム仕立て

さつまいものクリームスープ

真鯛と魚介類の特製ブイヤベース フィルム包み焼き

黒毛和牛 ロース肉のグリル ポルチーニ茸の赤ワインソース

特製“モンブラン” クリームのみルフィーユ 栗の渋皮煮添え

コーヒーまたは紅茶

ご予約は前日まで承っております。 1名さまよりご予約いただけます。

ご予約はこちら

MoeGiKURiYA
直通

03-6226-2197

受付時間 11:30~14:30 / 16:30~21:00