本日は
mikuni MARUNOUCHI
へご来店いただき
誠にありがとうございます。

江戸東京野菜をはじめとする
自然の恵みを活かしたナチュラルフレンチに、
「五味（甘味・塩味・酸味・苦味・うま味）」をテーマとした
新たな味覚体験を加えたコースをご用意しております。

味覚は人によって感じ方が異なるといわれており
同じひと皿からも、十人十色の発見と余韻が広がります。
ひと皿ごとに広がる香りや味わいを
お客様それぞれの感性でお楽しみください。

Welcome to
mikuni MARUNOUCHI.

Our restaurant offers Natural French cuisine
that embraces the bounty of nature,
featuring Edo-Tokyo vegetables and the concept of
"Five Tastes" — sweet, salty, sour, bitter, and umami
to create a unique culinary experience.

Taste is said to be perceived differently by each individual.
We invite you to discover the aromas and flavors of each
dishthrough your own senses and impressions.

mikuni
MARUNOUCHI

Menu

Amuse ［旨味］

カリフラワーのムース
甘海老と雲丹 コンソメのジュレ　キャビアのアクセント
（カリフラワー）：小平市　佐藤農園

Hors d'oeuvre ［苦味］

フォアグラのテリーヌ
近江鴨の軽い燻製と自家製ブリオッシュ　彩り野菜のサラダ仕立て
（ルッコラ）：西東京市　新倉ファーム

Soupe ［甘味］

サツマイモ3つのテクスチャー
マスカルポーネクリームと東京蜂蜜　カンポットペッパーのアクセント

Poisson ［酸味］

平目のムニエル 春菊のブールブラン
ポワロー葱とオレンジ白菜、ポワトリーヌセッシュのエチュベ
（オレンジ白菜）：府中市　戸塚農園 /（江戸前ハーブ）：大田区

Viande ［苦味］

蝦夷鹿ロース肉のクロッカン
ソースフランボワーズ
（トマト）：練馬　加藤トマトファーム/（ほうれん草）：東久留米市　遠藤農園
（ミニあやめ雪カブ）：西東京市　新倉ファーム/（しいたけ）：東久留米市　たかはし農園

Dessert ［酸味］

東京牛乳を使用した軽やかなミルクムース
フランボワーズの香りを纏わせたパート・フィローのドレス

コーヒー＆小菓子

mikuni
MARUNOUCHI