

10th Kansya Night Party



本日はお忙しい中ご参加いただきまして誠にありがとうございます。

オープンより10年間コンセプトにしてまいりました

東京の食材を中心としたお料理をご用意させていただきました。

どうぞお楽しみくださいませ。

これからもここ丸の内で、地産地消をコンセプトにしたお料理を

花と緑に囲まれた空間の中でお楽しみいただけるよう

一層努力してまいります。

今後ともご愛顧の程、宜しくお願い申し上げます。

2019年10月20日

ミクニ マルノウチ スタッフ一同

mikuni
MARUNOUCHI

ANNIVERSARY PARTY
2019.10.20 MENU

江戸東京しんとり菜と西東京スイートバジル
八王子産東の都米のクロケット

TOKYO Xと江戸東京滝野川牛蒡のアンクルート
小平産無農薬ルッコラのクーリ

魚介と東京根菜のジュレ寄せ
小平産冬瓜ソース

東京湾白身魚のポワレ
江戸東京小松菜と東京桜原村キノコのフリカッセ

和牛スジ肉の赤ワイン煮込み
東村山きたあかりのピュレ
西東京クレソンとトリュフ添え

小平産和梨と小平産赤ピーツ
八丈島ラムのチョコレートケーキ
西東京タイムのグラスと杉並の栗のプチモンブラン

mikuni
MARUNOUCHI