

MENU Déjeuner

Modern French
Diamant Rouge

表示価格はすべてサービス料、消費税込みの価格です。

11:30 ~ 14:00 (L.O. 13:30)

— ムニュ セゾン — MENU Saison



Entrée

宮崎県産チキンのメダイヨン仕立て 金柑のソース

Soupe

本日のスープ

Poisson

本日のお魚料理
または

本日のオマール海老の料理 (+3,300円)

Viande

本日のお肉料理
ソース シェフのイメージネーション

Dessert

パティシエ特製デザート

Pain ou riz

パン または ライス

café ou thé

コーヒー または 紅茶

お一人様 **4,400円**

— ムニュ ルージュ — MENU Rouge



Amuse-bouche

シェフからのご挨拶の一品

Entrée

本日の前菜

Soupe

本日のスープ

Poisson

オマール海老の料理

Granité

お口直しのグラニテ

Viande

本日のお肉料理

Dessert

パティシエ特製デザート

Pain ou riz

パン または ライス

café ou thé

コーヒー または 紅茶

お一人様 **7,700円**

平日
限定

— ムニュ アミュゾン — MENU Amusant

パンまたはライス と 食後のお飲み物 が付きます。

前菜三種盛り合わせ

本日のメイン料理

お魚料理 または お肉料理

または ▶ 黒毛和牛サーロインのグリル (+1,100円)

デザート

お1人様 **2,500円**



※写真はイメージ

— ムニュ フルール — MENU Fleur

パンまたはライス と 食後のお飲み物 が付きます。

スープ・サラダ

本日のメイン料理

お魚料理 または お肉料理

または ▶ 黒毛和牛サーロインのグリル (+550円)

デザート盛り合わせ

お1人様 **2,800円**



※写真はイメージ



— ウィ! ムッシュー —

Oui! Monsieur

パンまたはライス が付きます。

スープ・サラダ

ディアマンルージュ特製ハンバーグと
牛肉のグリルの盛り合わせ

お1人様 **2,800円**



※写真はイメージ

※プラス 220円にて食後のお飲み物、プラス 550円にて日替わりのデザートをお付けすることが出来ます。