

# Le Marché マルシェ

メインディッシュが選べるリーズナブルなランチコース

## 季節の前菜 — Seasonal Appetizer —

### お野菜のポタージュ — Vegetable Potage Soup —

### 魚料理 — Fish dish —

高知県宿毛湾直送 本日の魚料理

Fish of the Day, Shipped Fresh from sukumo bay, Kochi

又は or

### 肉料理 — Meat dish —

[4月] 鴨のロティとカリフラワーのグラタン

[5月] 茶美豚のコンフィとお野菜のガルビュール

[6月] 但馬鶏とオマール海老のバロティーヌ ~マレンゴ風~

[Apr.] Roast Duck and Cauliflower Gratin

[May] Chami Pork Confit - Served with Vegetable Garbure

[Jun.] Marengo-Style Tajima Chicken and Homard Lobster Ballotine

## デザート — Dessert —

### 食後のお飲み物 — Aftermeal drink —

コーヒー・エスプレッソ・紅茶・ハーブティー

Coffee, Espresso, Tea or Herb tea

※追加オプションもございます。詳しくはスタッフにお尋ねください。

\* Additional options are available. Please consult our staff for details.

¥4,000

JRホテルメンバーズ  
会員様価格  
Member only price

¥3,600

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。 ※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。  
\*The prices include 10% service charge and taxes. \*The menu is subject to change according to availability.

Muslim friendly menus are reservation only. Please make your reservation a minimum of 4day in advance of your preferred date.

# Chef's Lunch

## シェフズランチ

旬の食材を使用し、お魚・お肉のWメインディッシュが楽しめるランチコース

### 前菜 — Appetizer —

フルーヴより ご挨拶の一品

Mini-Appetizer

季節の前菜

Seasonal Appetizer

### お野菜のポタージュ — Vegetable Potage Soup —

### 魚料理 — Fish dish —

高知県宿毛湾直送 シェフおすすめ魚料理

Chef's Recommended fish Dish from Sukumo bay, Kochi

### 肉料理 — Meat dish —

国産牛のグリル 季節の野菜添え 赤ワイン風味のオニオンソース

Grilled Japanese Beef, Served with Seasonal Vegetables and Red Wine Flavored Onion Sauce

### デザート — Dessert —

### 食後のお飲み物 — Aftermeal drink —

コーヒー・エスプレッソ・紅茶・ハーブティー

Coffee, Espresso, Tea or Herb tea

※追加オプションもございます。詳しくはスタッフにお尋ねください。

\* Additional options are available. Please consult our staff for details.

¥6,000 /

JRホテルメンバーズ  
会員様価格  
Member only price

¥5,400

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。 ※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。

\*The prices include 10% service charge and taxes. \*The menu is subject to change according to availability.

Muslim friendly menus are reservation only. Please make your reservation a minimum of 4day in advance of your preferred date.

Mune Saison ムニユ セゾン

シェフのこだわりの一品をご堪能いただけるランチコース

アミューズ・ブーシュ — Appetizers —

前菜 — Appetizers —

桜マスのタルタルとキャビア ~タルト仕立て~  
Tart-Baked Cherry Trout Served with Tartar Sauce and Caviar

パテ・アン・クルート ~ spécialité ~  
Pâté en Croûte — spécialité

自家製コンソメスープ — Housemade Consommé Soup —

魚料理 — Fish dish —

[4月] 季節のお魚と貝類のプレゼ ~ vert clair ~  
[5・6月] 金目鯛のクリスティアン ~ vert clair ~  
[Apr.] vert clair—Braised Seasonal Fish and Shellfish  
[May / Jun.] vert clair—Splendid Alfonsino Croustillant and Sea Urchin

メインディッシュ — Main dish —

① マグロのミキュイとプチポアフランス風ニョッキ  
Tuna Mi-Cuit, Served with Petits pois à la française Gnocchi

又は or

② 本日のお肉料理  
Meat Dish of the Day

デザート — Dessert —

食後のお飲み物 — Aftermeal drink —

コーヒー・エスプレッソ・紅茶・ハーブティー  
Coffee, Espresso, Tea or Herb tea

※追加オプションもございます。詳しくはスタッフにお尋ねください。

\* Additional options are available. Please consult our staff for details.

¥10,000 / JRホテルメンバーズ  
会員様価格 ¥9,000  
Member only price

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。 ※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。  
\*The prices include 10% service charge and taxes. \*The menu is subject to change according to availability.

Muslim friendly menus are reservation only. Please make your reservation a minimum of 4day in advance of your preferred date.