

Santé ムニユ サンテ ～ printemps ～

季節の食材にこだわったフレンチディナー



アミューズ・ブーシュ — Appetizers —

季節の前菜 — Seasonal Appetizer —

本日のリゾット — Risotto of the Day —

お野菜のポタージュ — Vegetable Potage Soup —

メインディッシュ — Main dish —

①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

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.



¥9,000 / JRホテルメンバーズ
会員様価格 ¥8,100
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.

Gourmand

ムニユ グルマン ～王道～

王道・定番の本格フレンチコース



アミューズ・ブーシュ — Appetizers —

冷前菜 — Cold 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 —

カナダ産オマール海老と貝類のフリカッセ ～イエバス・イビセンカス・ラマ～

Canadian Homard Lobster (Half) and Shellfish Fricassée— Hierbas Ibicencas Rama

肉料理 — Meat dish —

国産牛のグリル 季節の野菜添え 赤ワインソース

Grilled Japanese Beef, Served with Seasonal Vegetables and Red Wine 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.



¥13,500

JRホテルメンバーズ
会員様価格
Member only price

¥12,150

※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.

Etoile Brillant

ムニュ エトワール ～閃光～

厳選された食材でシェフのスペシャリテを集結



アミューズ・ブーシュ — Appetizers —

冷前菜 — Cold 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

温前菜 — Hot appetizers —

ラングスティヌのポワレとプティポアフランセーズ風ニョッキ
Langoustine Poêle and Gnocchi with Petits Pois à la Française
国産「穴子」とフォアグラ 山椒風味のエーグル・ドゥース
Japanese Conger Eel and Foie Gras with Sansho Pepper-Flavor Aigre Douce Sauce

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

魚料理 — Fish dish —

金目鯛のクリスティアンとウニ ～vert clair～
vert clair—Splendid Alfonsino Croustillant and Sea Urchin

肉料理 — Meat dish —

仔牛のロティとお野菜のグランメール ジュ・ド・ヴォー
Roast Veal and Vegetable Grand Mere with Jus de Veau

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.



¥16,000 / JRホテルメンバーズ
会員様価格 ¥14,400
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.