

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 —

お野菜のスープ — Vegetable Soup —

魚料理 — Fish dish —

シェフおすすめ 本日の魚料理
Chef's Recommended Fish Dish of the Day

又は or

肉料理 — Meat dish —

- [7月] 鶏モモ肉のバスク風
- [8月] 茶美豚のシェリービネガー風味
- [9月] ビトック ~フランス風ハンバーグ~
- [Jul.] Basque-Style Chicken Thigh
- [Aug.] Sherry Vinegar -flavored Chami Pork
- [Sep.] Bitoque ~ France-Style Hamburger Patty ~

デザート — Dessert —

食後のお飲み物 — Aftermeal drink —

コーヒー・紅茶・ハーブティー
Coffee, 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.

一般価格
price

¥4,500

/

JRホテルメンバース
会員価格
Member only price

¥4,050

※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。

*The prices include service charge and taxes. *Ingredients and their places of origin are subject to change depending on availability.

Chef's Lunch

シェフズランチ

お魚・お肉のダブルメインディッシュを楽しめるランチコース

前菜 — Appetizers —

フルーヴより ご挨拶の一品

Mini-Appetizer

季節の前菜

Seasonal Appetizer

お野菜のスープ — Vegetable Soup —

魚料理 — Fish dish —

シェフおすすめ 本日の魚料理

Chef's Recommended Fish Dish of the Day

肉料理 — Meat dish —

仔牛のロースト デュクセル入りマデラソース

Roast Veal with Duxelles in Madeira Sauce

デザート 2 品 — 2 Desserts —

食後のお飲み物 — Aftermeal drink —

コーヒー・紅茶・ハーブティー

Coffee, 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.

一般価格
price

¥6,500 /

JRホテルメンバーズ
会員価格
Member only price

¥5,850

※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。

*The prices include service charge and taxes. *Ingredients and their places of origin are subject to change depending on availability.

Mune Merci

シェフの
おすすめ

ムニユ メルシー

前菜 — Appetizers —

フルーヴより ご挨拶の一品

Mini-Appetizer

本日の前菜

Appetizer of the Day

お野菜のスープ — Vegetable Soup —

リゾット — Risotto —

鮑と瀬戸内レモンのリゾット

Abalone and Setouchi Lemon Risotto

魚料理 — Fish dish —

オマール海老のアロマティゼ ジュ・ド・オマール

Aromatized Homard Lobster with Lobster Jus

肉料理 — Meat dish —

北海道産牛フィレ肉のグリル 粒マスタードソース

Grilled Hokkaido Beef Fillet, Served with Whole-grain mustard Sauce

デザート 2 品 — 2 Desserts —

食後のお飲み物 — Aftermeal drink —

コーヒー・紅茶・ハーブティー

Coffee, 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.

一般価格
price

¥8,500 /

JRホテルメンバーズ
会員価格

Member only price

¥7,650

※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。

*The prices include service charge and taxes. *Ingredients and their places of origin are subject to change depending on availability.

Mune Saison

ムニユ セゾン

～季節野菜と魚と甲殻類のメニュー～

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 —

冷前菜 — Cold Appetizer —

鮑のマリネ 夏野菜と肝のタップナード

Marinated Abalone with Summer Vegetables and Liver Tapenade

前菜 — Appetizer —

ホタテ貝のミ・キュイ マンゴーとパッションフルーツのクーリ

Scallop Mi-Cuit with Mango and Passion Fruit Coulis

お野菜のスープ — Vegetable Soup —

魚料理 — Fish dish —

オオモンハタのバリグール風

Grouper à la Barigoule

メインディッシュ — Main dish —

オマール海老のアロマティゼ ジュ・ド・オマール

Aromatized Homard Lobster with Lobster Jus

デザート 2 品 — 2 Desserts —

小菓子 — Mignardises —

食後のお飲み物 — Aftermeal drink —

コーヒー・紅茶・ハーブティー

Coffee, 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.

一般価格
price

¥12,000

/

JRホテルメンバーズ
会員価格
Member only price

¥10,800

※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。

*The prices include service charge and taxes. *Ingredients and their places of origin are subject to change depending on availability.