

Santé

ムニユ サンテ

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 —

お野菜のスープ — Vegetable Soup —

本日のリゾット — Risotto of the Day —

メインディッシュ — Main 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

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・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

¥9,500



JRホテルメンバーズ
会員価格

Member only price

¥8,550

※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.

Ordinaire

ムニユ オルディネール

王道・定番の本格フレンチコース

アミューズ・ブーシュ — Appetizers —

季節の前菜 — Seasonal Appetizer —

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 —

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 —

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

¥14,000

/

JRホテルメンバーズ
会員価格
Member only price

¥12,600

※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

～季節野菜と魚と甲殻類のメニュー～

アミューズ・ブーシュ — Appetizers —

冷前菜 — Cold Appetizer —

とうもろこし
玉蜀黍のムース 海胆と天然鯛のマリネ 温州ミカンのピューレ
Corn Mousse with Marinated Sea Urchin and Natural Sea Bream,
Served with Japanese Mandarin Puree

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 オシェトラキャビア
Scallop Mi-Cuit with Mango and Passion Fruit Coulis and Ossetra Caviar

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 ¥16,000

JRホテルメンバーズ
会員価格
Member only price

¥14,400

※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 Etoile

ムニュ エトワール

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 Appetizer —

とうもろこし
玉蜀黍のムース 海胆と天然鯛のマリネ 温州ミカンのピューレ
Corn Mousse with Marinated Sea Urchin and Natural Sea Bream,
Served with Japanese Mandarin Puree

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 オシェトラキャビア
Scallop Mi-Cuit with Mango and Passion Fruit Coulis and Ossetra Caviar

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 —

黒毛和牛ロースのグリルとグリーンアスパラガス エシャロットとシェリービネガー風味
Grilled Japanese Black Beef Sirloin with Asparagus and Shallots with a Hint of Sherry Vinegar

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 ¥18,000



JRホテルメンバーズ
会員価格
Member only price ¥16,200

※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.