

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

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

お野菜のスープ
Vegetable Soup

鮑とセップ茸のリゾット
Abalone and Cèpe Mushroom Risotto

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

仔羊のコートレット 茸のソテー デイジョンマスタードソース
Lamb Chop and Mushroom Sauté with Dijon Mustard 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 ～季節野菜と魚介類のメニュー～

アミューズ・ブーシュ Appetizers

ノルウェーサーモンのコンフィ ビーツとラズベリーのクーリ キャビア
Norwegian Salmon Confit with Raspberry and Beet Coulis and Caviar

お野菜のスープ Vegetable Soup

ホタテ貝とセップ茸のリゾット
Scallop and Cèpe Mushroom Risotto

鮑のポワレ エスカルゴバター風味
Abalone Poêle with Butter-flavored Escargots

オマール海老 ～茸のフリカッセとエスプレッソ風味の栗～
アメリカヌソース

Homard Lobster with Mushroom Fricassée,
Espresso-flavored Chestnuts, and Sauce Américaine

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

ノルウェーサーモンのコンフィ ビーツとラズベリーのクーリ キャビア
Norwegian Salmon Confit with Raspberry and Beet Coulis and Caviar

ホタテ貝とセップ茸のリゾット
Scallop and Cèpe Mushroom Risotto

ビーフコンソメスープ
Consommé Soup with Beef

オマール海老のココット蒸し シャンパンソース
Cocotte-steamed Homard Lobster with Champagne Sauce

黒毛和牛ロース肉のグリル 赤ワインソース
Grilled Kuroge Wagyu Sirloin with Red Wine 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 ¥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.