

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

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

又は or

- [10月] 茶美豚のロースト ノルマンディー風
- [11月] フリカデル ～フランス風ハンバーグ～
- [12月] 鶏のバロティーヌ
- [Oct.] Normandy-style Roasted Chami Pork
- [Nov.] Frikadelle ~ France-Style Hamburger Patty ~
- [Dec.] Chicken Ballotine

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 ¥5,000

JRホテルメンバース
会員価格
Member only price

¥4,500

※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

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

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 デュ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

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

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

セップ茸のリゾット

Cèpe Mushroom Risotto

オマール海老のココット リースリングソース

Homard Lobster, Served in a Cocotte Dish with Riesling Sauce

北海道産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース

Grilled Hokkaido Beef Fillet, Served with Red Wine 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 ～季節野菜と魚介類のメニュー～

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

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
サラダパストラル

Norwegian Salmon Confit with Raspberry and
Beet Coulis and a Pastoral Salad

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

オオモンハタのデュグレレ
Areolate Grouper Dugléré

オマール海老 ～茸のフリカッセとエスプレッソ風味の栗～
アメリカーナソース

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

¥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.