

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

- [1月] 茶美豚のブランケット
- [2月] 鶏のコンフィ 粒マスタードソース
- [3月] 仔羊のトマト煮込み
- [Jan.] Blanquette Chami Pork
- [Feb.] Chicken Confit with whole-grain mustard sauce
- [Mar.] Lamb Tomato Stew

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 ¥5,000 / JRホテルメンバーズ
Price 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

近江鴨のロースト アピシウス風
Apicius-Style Roast Omi Duck

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 ¥6,500 / JRホテルメンバーズ
Price 会員価格 ¥5,850
Member only price

※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

季節の前菜
Seasonal Appetizer

お野菜のスープ
Vegetable Soup

ビーツと苺のリゾット
Beets and Strawberry Risotto

オマール海老のポワレ アメリケーヌソース
Homard Lobstar Poêle with Sauce Américaine

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 ¥8,500 / JRホテルメンバーズ
Price 会員価格 ¥7,650
Member only price

※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

ホタテ貝とカリフラワーのムース キャビア
Scallop & Cauliflower Mousse, Served with Caviar

スープ ド ポワソン
Soupe de Poisson

ビーツと苺のリゾット
Beets and Strawberry Risotto

鮑のグリル 肝ソース
Grilled Abalone with Liver Sauce

オマール海老 ～バニラ風味の蕪のクーリとシャンパンソース～
Homard Lobster Served with Vanilla-Flavored
Turnip Coulis and Champagne 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

¥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.