

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

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

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

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

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

鮑と冬野菜 ～ライム香る発酵バターソース～
Abalone and Winter Vegetables with
Lime-scented Fermented Butter 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 ¥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

ボタン海老 ～カリフラワー 苺 キャビア～
Botan Shrimp Served with Cauliflower, Strawberry, and Caviar

ホタテ貝と黒トリュフのリゾット
Scallop and Black Truffle Risotto

ビーフコンソメスープ
Consommé Soup with Beef

近江牛のブレゼ ポテトとパルメザンチーズのニョッキ
Braised Omi Beef with Potato and Parmesan Cheese Gnocchi

宮崎牛 A5 のグリル 山葵風味のジュ・ド・ヴィアンド
Grilled A5-grade Japanese Branded MIYAZAKI Wagyu Beef with
Wasabi Flavored Jus de viande

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.