

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

本日の前菜
Appetizer of the Day

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

- [7月] 鶏モモ肉のヴィネガー風味
- [8月] 仔羊のドーブ風
- [9月] ビトック ~フランス風ハンバーグ~
- [Jul.] Vinegar-Flavored Chicken Thighs
- [Aug.] Lamb Daube
- [Sep.] Bitoque, French-Style Hamburg Steak

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ホテルメンバーズ
会員価格
Member only price

¥4,500

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

* Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. *Please note that the place of origin and other details for foods are subject to change depending on the availability of ingredients.

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

本日の前菜
Appetizer of the Day

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 ローズマリー香る粒マスタードソース
Lamb Cutlet with Rosemary-Infused 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
Price

¥6,500 /

JRホテルメンバーズ
会員価格
Member only price

¥5,850

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

* Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. *Please note that the place of origin and other details for foods are subject to change depending on the availability of ingredients.

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

シラスと瀬戸内レモンのリゾット
Whitebait and Setouchi Lemon Risotto

オマール海老のアロマティゼ
Aromatized Lobster

国産牛フィレ肉のグリル ローズマリー香る粒マスタードソース
Grilled Japanese Beef Filet with Rosemary-Infused 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 会員価格 ¥7,650
Price Member only price

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

* Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. *Please note that the place of origin and other details for foods are subject to change depending on the availability of ingredients.

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

とうもろこし
玉蜀黍のムース ホタテ貝のマリネと海胆 蜜柑のピューレ
Corn Mousse with Marinated Scallops, Sea Urchin, and Mandarin Orange Purée

シラスと瀬戸内レモンのリゾット
Whitebait and Setouchi Lemon Risotto

舌平目のポッシェ ハーブ風味
Poached Sole with Fresh Herbs

オマール海老のアロマティゼ
Aromatized Lobster

鮑とポテトのカリソン ブイヤベースのジュ
Abalone and Potato Calisson with Bouillabaisse 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

¥12,000

/

JRホテルメンバーズ
会員価格
Member only price

¥10,800

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

* Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. *Please note that the place of origin and other details for foods are subject to change depending on the availability of ingredients.

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

とうもろこし

玉蜀黍のムース ホタテ貝のマリネと海胆 蜜柑のピューレ

Corn Mousse with Marinated Scallops, Sea Urchin, and Mandarin Orange Purée

シラスと瀬戸内レモンのリゾット

Whitebait and Setouchi Lemon Risotto

舌平目のポッシェ ハーブ風味

Poached Sole with Fresh Herbs

オマール海老のアロマティゼ

Aromatized Lobster

田部さんの黒毛和牛 エシャロットとシェリーヴィネガーのジュ

Japanese Black Beef from the Tabe Livestock Farm with
Shallot and Sherry Vinegar 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

¥18,000

JRホテルメンバーズ
会員価格

Member only price

¥16,200

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

* Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. *Please note that the place of origin and other details for foods are subject to change depending on the availability of ingredients.