

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 —

お野菜のポタージュ — Vegetable Potage Soup —

魚料理 — Fish dish —

高知県宿毛湾直送 本日の魚料理

Fish of the Day, Shipped Fresh from sukumo bay, Kochi

又は or

肉料理 — Meat dish —

[4月] 鴨のロティとカリフラワーのグラタン

[5月] 茶美豚のコンフィとお野菜のガルビュール

[6月] 但馬鶏とオマール海老のバロティーヌ ~マレンゴ風~

[Apr.] Roast Duck and Cauliflower Gratin

[May] Chami Pork Confit - Served with Vegetable Garbure

[Jun.] Marengo-Style Tajima Chicken and Homard Lobster Ballotine

デザート — Dessert —

食後のお飲み物 — Aftermeal drink —

コーヒー・エスプレッソ・紅茶・ハーブティー

Coffee, Espresso, 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.

¥4,000 / JRホテルメンバーズ
会員様価格
Member only price ¥3,600

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。 ※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。

*The prices include 10% service charge and taxes. *The menu is subject to change according to availability.

Muslim friendly menus are reservation only. Please make your reservation a minimum of 4day in advance of your preferred date.

Chef's Lunch

シェフズランチ

旬の食材を使用し、お魚・お肉のWメインディッシュが楽しめるランチコース

前菜 — Appetizer —

フルーヴより ご挨拶の一品

Mini-Appetizer

季節の前菜

Seasonal Appetizer

お野菜のポタージュ — Vegetable Potage Soup —

魚料理 — Fish dish —

高知県宿毛湾直送 シェフおすすめ魚料理

Chef's Recommended fish Dish from Sukumo bay, Kochi

肉料理 — Meat dish —

国産牛のグリル 季節の野菜添え 赤ワイン風味のオニオンソース

Grilled Japanese Beef, Served with Seasonal Vegetables and Red Wine Flavored Onion Sauce

デザート — Dessert —

食後のお飲み物 — Aftermeal drink —

コーヒー・エスプレッソ・紅茶・ハーブティー

Coffee, Espresso, 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.

¥6,000 /

JRホテルメンバーズ
会員様価格
Member only price

¥5,400

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。 ※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。

*The prices include 10% service charge and taxes. *The menu is subject to change according to availability.

Muslim friendly menus are reservation only. Please make your reservation a minimum of 4day in advance of your preferred date.

Mune Saison ムニユ セゾン

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 —

前菜 — Appetizers —

桜マスのタルタルとキャビア ~タルト仕立て~
Tart-Baked Cherry Trout Served with Tartar Sauce and Caviar

パテ・アン・クルート ~ spécialité ~
Pâté en Croûte — spécialité

自家製コンソメスープ — Housemade Consommé Soup —

魚料理 — Fish dish —

[4月] 季節のお魚と貝類のブレゼ ~ vert clair ~
[5・6月] 金目鯛のクリスティアン ~ vert clair ~
[Apr.] vert clair—Braised Seasonal Fish and Shellfish
[May / Jun.] vert clair—Splendid Alfonsino Croustillant and Sea Urchin

メインディッシュ — Main dish —

① マグロのミキュイとプチポアフランス風ニョッキ
Tuna Mi-Cuit, Served with Petits pois à la française Gnocchi

又は or

② 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・エスプレッソ・紅茶・ハーブティー
Coffee, Espresso, 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.

¥10,000 / JRホテルメンバーズ
会員様価格 ¥9,000
Member only price

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。 ※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。
*The prices include 10% service charge and taxes. *The menu is subject to change according to availability.

Muslim friendly menus are reservation only. Please make your reservation a minimum of 4day in advance of your preferred date.