

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 —

[7月] 神戸ポークのグリル ソースシャルキュティエール

[8月] 牛肉のプロヴァンス風煮込み ~エストファード~

[9月] 但馬鶏のバロティーヌ シュブレードソース

[Jul.] Grilled Kobe Pork, Served with Sauce Charcutière

[Aug.] Provence-Style Beef Stew — Estofado

[Sep.] Tajima Chicken Ballotine, Served with Sauce Suprême

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.

一般価格
price

¥4,500

JRホテルメンバーズ
会員様価格
Member only price

¥4,050

※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 マスタードソース

Grilled Japanese Beef, Served with Seasonal Vegetables and Mustard 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.

一般価格
price ¥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.

Mure 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 —

明石鯛とトウモロコシのブランマンジェ 大阪「大源味噌」の香り

Akashi Sea Bream and Corn Blancmange with Osaka Daigen-Miso Flavoring

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 —

瀬戸内鱧と加茂茄子 鱧出汁ブイヨン仕立て 紀州南高梅の香り

Setouchi Pike Conger Eel and Kamo Eggplant with Pike Conger Eel Bouillon and Kishu Nanko Plum Flavoring

メインディッシュ — Main dish —

①カナダ産オマール海老のポワレ ソースアメリカヌ

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 —

吉野本葛と上野焚黒糖を使ったデザート

Dessert with Yoshino Hon-Kuzu and Ueno Baked Brown Sugar

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.

一般価格
price ¥10,000

JRホテルメンバーズ
会員様価格
Member only price

¥9,000

※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.