

Santé

ムニユ サンテ ～ été ～

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 —

本日のリゾット — Risotto of the Day —

お野菜のポタージュ — Vegetable Potage Soup —

メインディッシュ — Main dish —

①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

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.



一般価格
price

¥9,000

/

JRホテルメンバーズ

会員様価格

Member only price

¥8,100

※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.

Gourmand

ムニユ グルマン ～王道～

王道・定番の本格フレンチコース



アミューズ・ブーシュ — Appetizers —

冷前菜 — Cold 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 —

カナダ産オマール海老のフリカッセ ～イエバス・イビセンカス・ラマ～

Canadian Homard Lobster (Half) Fricassée— Hierbas Ibicencas Rama

肉料理 — Meat dish —

国産牛のグリル 季節の野菜添え 赤ワインソース

Grilled Japanese Beef, Served with Seasonal Vegetables and Red Wine 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

¥13,500

/

JRホテルメンバーズ
会員様価格
Member only price

¥12,150

※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.

Etoile Brillant

ムニュ エトワール ～閃光～

フレンチで巡る関西テロワールの旅



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

稚鮎のフリット ～宇治抹茶の vert clair ～

Fried Young Sweetfish, Served with Uji Matcha Vert Clair

泉州ジャコ海老のカッペリーニ

Senshu Jako Shrimp Capellini

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

万願寺唐辛子の冷製スープ 自家製コンソメジュレ

Cold Manganji Pepper Soup Topped with Homemade Consommé Gelée

魚料理 — Fish dish —

瀬戸内鰻と加茂茄子 鰻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

肉料理 — Meat dish —

近江鴨のロティと季節のお野菜 ～紀州備長炭の香り～

Roast Omi Duck and Seasonal Vegetables with Kishu Binchotan Charcoal Flavoring

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 **¥17,000**

JRホテルメンバーズ
会員様価格
Member only price

¥15,300

※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.