

# 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 —

## お野菜のスープ — 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 —

[10月] 鴨のロースト スパイス風味

[11月] フォアグラ入りピトック

[12月] 但馬鶏のバロティーヌ 栗と茸入りバターライス添え

[Oct.] Roast Duck with Spices

[Nov.] Foie Gras Bitoque

[Dec.] Tajima Chicken Ballotine with Chestnut and Mushroom Butter Rice

## 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ホテルメンバース  
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 service charge and taxes. \*The menu is subject to change according to availability.

# 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

### お野菜のスープ — 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 —

国産牛フィレのグリル 季節の野菜添え マスタードソース

Grilled Japanese Beef Fillet, 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 **¥6,500**

JRホテルメンバーズ  
会員様価格  
Member only price

**¥5,850**

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

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

Mune Saison

## ムニユ セゾン

～季節のお野菜と魚介、甲殻類のメニュー～

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 —

#### 前菜 — Appetizers —

カリフラワーのムース ウニとキャビア コンソメジュレ  
明浜温州蜜柑のクーリ クリュサラダ

Sea Urchin, Caviar, and Consommé Gelée on Cauliflower Mousse,  
Served with Akehama Japanese Mandarin Coulis and Cru Salad

### お野菜のスープ — Vegetable Soup —

#### メインディッシュ — Main dish —

茸とオマール海老のリゾット ～黒トリュフ風味～

Mushroom and Homard Lobster Risotto, Black Truffle-flavored

高知県産宿毛湾直送 オオモンハタとハマグリのブイヤベース

Fresh Sukumo Bay Areolate Grouper and Common Orient Clam Bouillabaisse Soup bay, Kochi

鮑のムニエール レモンムースとレモンピューレ 海藻バターソース

Abalone à la Meunière with Lemon Mousse, Lemon Puree, and Seaweed Butter 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

¥12,000

JRホテルメンバーズ  
会員様価格  
Member only price

¥10,800

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

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