

Santé ムニユ サンテ ～ automne ～
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 —

お野菜のスープ — Vegetable Potage Soup —

茸のリゾット ～黒トリュフ風味～
Mushroom Risotto Black Truffle

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 ¥9,500 / JRホテルメンバーズ 会員価格 Member only price ¥8,550

※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.

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 —

カリフラワーのムース オマール海老とウニとキャビア

明浜温州蜜柑のクーリ 甲殻類のヴィネグレット

Cauliflower Mousse with Homard Lobster, Sea Urchin, and Caviar, Served with Akehama
Japanese Mandarin Coulis and Shellfish Vinaigrette

セップ茸とフォアグラのタルト仕立て～黒トリュフ風味～

Cèpe Mushroom and Foie Gras Tart — Black Truffle-flavored

ビーフコンソメスープ — Consommé Soup with Beef —

魚料理 — Fish dish —

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

肉料理 — Meat dish —

神戸牛の赤ワイン煮込み 季節の野菜添え

Red Wine Simmered Kobe Beef, Served with Seasonal Vegetables

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

¥16,000

JRホテルメンバーズ

会員価格

Member only price

¥14,400

※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.

Etoile Brillant

ムニユ エトワール ～ Terroire 北陸 FUKUI ～

厳選された食材でシェフのスペシャリテを集結



前菜 — appetizers —

九頭竜まいたけのデクリネゾン

Kuzuryu Maitake Mushroom Déclinaison

甘えびマリネ レモンムースとレモンピューレ

Marinated Sweet Shrimp with Lemon Mousse and Lemon Puree

ふくいサーモンのショーフロワ

Fukui Salmon Chaud-Froid

ビーフコンソメスープ — Consommé Soup with Beef —

魚料理 — Fish dish —

甘鯛のクルスティヤン ～さといものクネルと汐うにのクレーム～

Tilefish Croustillant with Taro Quenelle and Salted Sea Urchin Egg Crème

肉料理 — Meat dish —

若狭牛のグリル 山葵とシブレット入りジユドヴィアンド

Grilled Wakasa Beef with Wasabi (Japanese Horseradish) and Chive Jus de Viande

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 ¥18,000

JRホテルメンバーズ
会員価格
Member only price ¥16,200

※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.