

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 Soup —

魚料理 — Fish dish —

シェフおすすめ 本日の魚料理
Chef's Recommended Fish Dish of the Day

又は or

肉料理 — Meat dish —

- [1月] 茶美豚のポテ ~ブイヨンで炊き上げたお野菜と豚肉~
- [2月] フリカデル ~牛と豚の揚げ焼きハンバーグ~
- [3月] 鹿児島県産豚肉のブランケット ~クリーム煮~
- [Jan.] Chami Pork Potée
- [Feb.] Fricadelle
- [Mar.] Blanquette Kagoshima Pork

デザート — Dessert —

食後のお飲み物 — Aftermeal drink —

コーヒー・紅茶・ハーブティー
Coffee, 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く場合がございます。

*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

お魚・お肉のダブルメインディッシュを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 Soup —

魚料理 — Fish dish —

シェフおすすめ 本日の魚料理

Chef's Recommended Fish Dish of the Day

肉料理 — Meat dish —

国産牛フィレのグリル 季節の野菜添え リヨネーズソース

Grilled Japanese Beef Fillet, Served with Seasonal Vegetables and Lyonnaise Sauce

デザート 2品 — 2 Desserts —

食後のお飲み物 — Aftermeal drink —

コーヒー・紅茶・ハーブティー

Coffee, 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く場合がございます。

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

Mure Merci

ムニユ メルシー

前菜 — Appetizer —

フルーヴより ご挨拶の一品

Mini-Appetizer

本日の前菜

Appetizer of the Day

お野菜のスープ — Vegetable Soup —

温前菜 — Hot Appetizers —

茸のリゾット

Mushroom Risotto

魚料理 — Fish dish —

オマール海老のポワレ アメリケーヌソース

Homard Lobster Poêle with Américaine Sauce

肉料理 — Meat dish —

北海道産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

Rossini-Style Sautéed Hokkaido Beef Fillet and Foie Gras

デザート 2 品 — 2 Desserts —

食後のお飲み物 — Aftermeal drink —

コーヒー・紅茶・ハーブティー

Coffee, 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 **¥8,500** / JRホテルメンバーズ 会員価格 Member only price **¥7,650**

※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く場合がございます。

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

Mune Saison

ムニユ セゾン

～季節野菜と魚と甲殻類のメニュー～

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

前菜 — Appetizer —

スーポドポワソン

Soupe de Poisson

蟹と百合根

Crab and Lily Bulb

青森県産ホタテ貝のポワレ ライム香る発酵バターソース
Aomori Scallop Poêle with Lime-scented Fermented Butter Sauce

お野菜のスープ — Vegetable Soup —

メインディッシュ — Main dish —

オマール海老のアロゼ ジュドクルスタッセ

Basted Homard Lobster with Shellfish Jus

鮑と蕪のリゾット シャンパンソース

Abalone and Turnip Risotto with champagne sauce

デザート 2 品 — 2 Desserts —

小菓子 — Mignardises —

食後のお飲み物 — Aftermeal drink —

コーヒー・紅茶・ハーブティー

Coffee, 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く場合がございます。

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