

Santé

ムニユ サンテ

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 Soup —

本日のリゾット — Risotto of the Day —

メインディッシュ — Main dish —

①シェフおすすめ 本日の魚料理

Chef's Recommended Fish Dish of the Day

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・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 ¥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.

Ordinaire

ムニユ オルディネール

王道・定番の本格フレンチコース



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 —

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

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 —

国産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
Grilled Japanese Beef Fillet, Served with Red Wine 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

¥14,000

/

JRホテルメンバーズ
会員価格
Member only price

¥12,600

※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 Merci

ムニユ メルシー

アミューズ・ブーシュ — Appetizers —

冷前菜 — Cold Appetizers —

ボタン海老 ~バニラ風味の蕪のラメル 苺のマリネとクーリ オシェトラキャビア~
Botan Shrimp with Vanilla-flavored Sliced Turnip and Ossetra Caviar,
Served with Marinated Strawberry Coulis Sauce

温前菜 — Hot Appetizers —

フォアグラのポワレと黒トリュフのリゾット
Foie Gras Poêle with Black Truffle Risotto

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

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 —

黒毛和牛のグリル シェリービネガーとエシャロットのジュ
Grilled Japanese Black Beef with Sherry Vinegar and Shallot Jus

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

¥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 Etoile

ムニュ エトワール

厳選された食材でシェフのスペシャリテを集結



アミューズ・ブーシュ — Appetizers —

冷前菜 — Cold Appetizers —

ボタン海老 ～バニラ風味の蕪のラメル 苺のマリネとクーリ オシェトラキャビア～
Botan Shrimp with Vanilla-flavored Sliced Turnip and Ossetra Caviar,
Served with Marinated Strawberry Coulis Sauce

温前菜 — Hot Appetizers —

青森県産ホタテ貝のポワレ 黒トリュフのリゾット
Aomori Scallop Poêle with Black Truffle Risotto

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

魚料理 — Fish dish —

鮑の塩釜焼き ライム香る発酵バターソース
Abalone Cooked in Salt Crust with Lime-scented Fermented Butter Sauce

肉料理 — Meat dish —

七谷鴨とフォアグラのパテ フィナンシエール風赤ワインソース
Nanatani Duck and Foie Gras Pate with Financière-style Red Wine 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 ¥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.