

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。\*料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。

\*The prices include service charge and taxes. \*Ingredients and their places of origin are subject to change depending on 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 —

ホタテ貝と季節のリゾット  
— Scallop and Seasonal Risotto —

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。\*料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。  
\*The prices include service charge and taxes. \*Ingredients and their places of origin are subject to change depending on 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 —

ノルウェーサーモンのコンフィとグリーンアスパラガスのムース オシェトラキャビア  
Norwegian Salmon Confit and Asparagus Mousse with Ossetra Caviar

温前菜 — Hot Appetizers —

ホタテ貝と季節のリゾット  
Scallop and Seasonal Risotto

お野菜のスープ — Vegetable Soup —

魚料理 — Fish dish —

オマール海老のココット蒸し プティボワとエストラゴン香るジュ  
Cocotte-steamed Homard Lobster with Green Peas and Tarragon-flavored Jus

メインディッシュ — Main dish —

鮑のパイ包み焼き シャンパンソース  
Abalone Pie Wrap Bake 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 ¥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。\*料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。  
\*The prices include service charge and taxes. \*Ingredients and their places of origin are subject to change depending on 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 —

ノルウェーサーモンのコンフィとグリーンアスパラガスのムース オシェトラキャビア  
Norwegian Salmon Confit and Asparagus Mousse with Ossetra Caviar

### 温前菜 — Hot Appetizers —

ホタテ貝と季節のリゾット  
Scallop and Seasonal Risotto

### 魚料理 — Fish dish —

甘鯛のクルスティアン トマトのレディクション オリーブオイル香るジュ  
Tilefish Croustillant with Tomato Reduction and Olive Oil-flavored Jus

### メインディッシュ — Main dish —

オマール海老のココット蒸し プティポワとエストラゴン香るジュ  
Cocotte-steamed Homard Lobster with Green Peas and Tarragon-flavored Jus

### 肉料理 — Meat dish —

黒毛和牛のグリル 赤ワインソース  
Grilled Japanese Black Beef 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 ¥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。\*料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。  
\*The prices include service charge and taxes. \*Ingredients and their places of origin are subject to change depending on availability.