

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 —

- [4月] 仔羊のナヴァラン ～トマト煮込み～
- [5月] プーレ（鶏モモ肉）ソテー ブルゴーニュ風
- [6月] 茶美豚のロースト バルサミコ酢と焦がしバターのソース
- [Apr.] Lamb Navarin - Tomato Stew
- [May.] Sautéed Poulet with Burgundy-Style
- [Jun.] Roasted Chami Pork with Balsamic vinegar and Brown Butter Sauce

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ホテルメンバース
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.

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 —

仔羊のグリル ローズマリーと粒マスタードのソース

Grilled Lamb with Rosemary and Whole-Grain Mustard 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.

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 —

季節のリゾット — Seasonal Risotto —

魚料理 — Fish 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 —

北海道産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース

Grilled Hokkaido Beef Fillet, Served with Red Wine 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

¥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 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

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
Norwegian Salmon Confit and Asparagus Mousse

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 プティポ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 ¥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.