

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

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

又は or

- [4月] チキンとシュリンプのソテー マレngo風ソース
- [5月] ポークソテー アンブーレ・ド・シュー
- [6月] チキンソテー ラタトゥーユ添え
- [Apr.] Sauteed Chicken and Shrimp with Marengo-Style Sauce
- [May.] Sauteed Pork with Embeurré de chou
- [Jun.] Sauteed Chicken with Ratatouille

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 ¥5,000

JRホテルメンバース
会員価格
Member only price

¥4,500

※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

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

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

ニュージーランド産 仔羊のロースト
白いんげん豆のピューレとトマトのアロマティックソース
New Zealand-Raised Lamb Roast
Puree of White String Beans with an Aromatic Tomato 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 ¥6,500 / JRホテルメンバーズ 会員価格 ¥5,850
Price Member only price

※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

シェフの
おすすめ

ムニユ メルシー

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

シラスとすじ青のりのリゾット～瀬戸内レモン風味～
Whitebait and Green Nori Risotto with Setouchi Lemon-Flavored

オマール海老とプティポワ～トンカ豆香るジュ～
Homard Lobstar and Green Peas with Tonka beans-Flavored Jus

国産牛フィレ肉～洲本農園 洲錦のソース～
Japanese Beef Filet with Sumoto Farm SHIMANISHIKI 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 ¥8,500 / JRホテルメンバーズ
Price 会員価格 ¥7,650
Member only price

※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

～季節野菜と魚介類のメニュー～

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

貝類とプティポワのムース 温州ミカンのピューレ
Shellfish and Green Peas Mousse, Served with Japanese Mandarin Puree

お野菜のスープ
Vegetable Soup

シラスとすじ青のりのリゾット～瀬戸内レモン風味～
Whitebait and Green Nori Risotto with Setouchi Lemon-Flavored

オオモンハタのポワレ ジュ・ド・ブイヤベース
Grouper Poêle with Jus de Bouillabaisse

オマール海老とモリーユ茸～ラッケとフリカッセ～
Homard Lobster and Morel Mushrooms, Laque and Fricassee

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.

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

貝類とプティポワのムース 温州ミカンのピューレ キャビア
Shellfish and Green Peas Mousse, Served with Japanese Mandarin Puree and Caviar

フォアグラのスモークと季節の野菜 黒トリュフビネグレット
Smoked Foie Gras and Seasonal Vegetables, Served with a Black Truffle Vinaigrette

シラスとすじ青のりのリゾット～瀬戸内レモン風味～
Whitebait and Green Nori Risotto with Setouchi Lemon-Flavored

オマール海老とモリーユ茸～ラッケとフリカッセ～
Homard Lobster and Morel Mushrooms, Laque and Fricassee

田部さんの黒毛和牛 やまつ辻田の山椒入りジュ・ド・ヴィアンド
Japanese Black Beef from the Tabé Livestock Farm in Fukushima Prefecture,
Served with Jus de Viande Featuring Sansho Pepper from
the Authentic Japanese Spice Specialty Store Yamatsu Tsujita

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.