

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

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

又は or
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

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

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 タイム風味のジュ
New Zealand-Raised Lamb Roast with Thyme-Flavored 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

¥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

～季節野菜と魚介類のメニュー～



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

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

鮑のポワレ ジュ・ド・ブイヤベース
Abalone 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 ¥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

シェフの
おすすめ

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.