

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

本日の前菜
Appetizer of the Day

お野菜のスープ
Vegetable Soup

シラスと瀬戸内レモンのリゾット
Whitebait and Setouchi Lemon Risotto

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 ¥9,500 / JRホテルメンバーズ
Price 会員価格 ¥8,550
Member only price

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。
* Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. *Please note that the place of origin and other details for foods are subject to change depending on the availability of ingredients.

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

本日の前菜

Appetizer of the Day

お野菜のスープ

Vegetable Soup

シラスと瀬戸内レモンのリゾット

Whitebait and Setouchi Lemon Risotto

シェフおすすめ 本日の魚料理

Chef's Recommended Fish Dish of the Day

本日の肉料理

Meat Dish of the Day

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

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

* Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. *Please note that the place of origin and other details for foods are subject to change depending on the availability of ingredients.

ムニュ 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

とうもろこし
玉蜀黍のムース ホタテ貝のマリネと海胆 蜜柑のピューレ
Corn Mousse with Marinated Scallops, Sea Urchin, and Mandarin Orange Purée

シラスと瀬戸内レモンのリゾット
Whitebait and Setouchi Lemon Risotto

舌平目のポッシェ ハーブ風味
Poached Sole with Fresh Herbs

鮑とポテトのカリソン ブイヤベースのジュ
Abalone and Potato Calisson with Bouillabaisse Jus

オマール海老のアロマティゼ
Aromatized Lobster

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

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。
* Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. *Please note that the place of origin and other details for foods are subject to change depending on the availability of ingredients.

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

ともろこし

玉蜀黍のムース ホタテ貝のマリネと海胆 蜜柑のピューレ

Corn Mousse with Marinated Scallops, Sea Urchin, and Mandarin Orange Purée

シラスと瀬戸内レモンのリゾット

Whitebait and Setouchi Lemon Risotto

舌平目のポッシェ ハーブ風味

Poached Sole with Fresh Herbs

オマール海老のアロマティゼ

Aromatized Lobster

田部さんの黒毛和牛 エシャロットとシェリーヴィネガーのジュ

Japanese Black Beef from the Tabe Livestock Farm with

Shallot and Sherry Vinegar 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

¥18,000

/

JRホテルメンバーズ

会員価格

Member only price

¥16,200

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

* Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. *Please note that the place of origin and other details for foods are subject to change depending on the availability of ingredients.