

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

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 / 会員価格 ¥8,550
Price Member Price

※〈会員価格〉JRホテルメンバーズ・WESTER会員料金 * 〈Member Price〉JR Hotels Member / WESTER Member Rate.

※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

セップ茸のリゾット

Cèpe Mushroom 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

会員価格

Member Price

¥12,600

※〈会員価格〉 JRホテルメンバーズ・WESTER会員料金 * 〈Member Price〉 JR Hotels Member / WESTER Member Rate.

※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.

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

タスマニアサーモンのショー・フロワ

Tasmanian Salmon Chaud-froid

セップ茸のリゾット

Cèpe Mushroom Risotto

舌平目のデュグレレ

Sole Dugléré

鮑のムニエル 肝のピュレとブールノワゼットソース

Abalone Meunière with Liver Purée and Beurre Noisette Sauce

オマール海老とシャンパーニュ 2 種のソース

Homard Lobster and Champagne with Two Sauces

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

会員価格

Member Price

¥14,400

※〈会員価格〉 JRホテルメンバーズ・WESTER会員料金 * 〈Member Price〉 JR Hotels Member / WESTER Member Rate.

※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

タスマニアサーモンのショー・フロワ

Tasmanian Salmon Chaud-froid

フォアグラとセップ茸のリゾット

Foie Gras and Cèpe Mushroom Risotto

ビーフコンソメスープ

Beef Consommé Soup

オマール海老とシャンパーニュ 2 種のソース

Homard Lobster and Champagne with Two Sauces

田部さんの黒毛和牛 赤ワインソース

Japanese Black Beef from the Tabé Livestock Farm 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

会員価格

Member Price

¥16,200

※〈会員価格〉 JRホテルメンバーズ・WESTER会員料金 * 〈Member Price〉 JR Hotels Member / WESTER Member Rate.

※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.