

# 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

## 前菜 — Appetizer —

スモークサーモンと季節野菜のグレッグ ソース グリビッシュ  
Smoked Salmon Served with Marinated Seasonal Vegetables and Sauce Gribiche

## 畑からのスープ — Soup from farm —

## 魚料理 — Fish dish —

高知県宿毛湾直送 本日の魚料理  
Fish of the Day, Shipped Fresh from sukumo Bay, Kochi

又は or

## 肉料理 — Meat dish —

大山鶏のグリル ラタトゥイユ添え  
Grilled Daisen Chicken with Ratatouille

## 季節のデザート — Dessert —

トロピカルフルーツのアルトルメグラッセ ライムの香り  
Tropical Fruit Entremets Glacé with Lime Flavoring

## 食後のお飲み物 — Aftermeal drink —

コーヒー・エスプレッソ・紅茶・ハーブティー  
Coffee, Espresso, Tea or Herb tea

¥4,300 / JRホテルメンバーズ  
会員様価格 ¥3,870  
Member only price

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。 ※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。  
\*The prices include 10% service charge and taxes. \*The menu is subject to change according to availability.

Muslim friendly menus are reservation only. Please make your reservation a minimum of 4day in advance of your preferred date.

# Chef's Lunch

## シェフズランチ

旬の食材を使用し、お魚・お肉のWメインディッシュが楽しめるランチコース

### 前菜 — Appetizer —

スモークサーモンと季節野菜のグレッグ ソース グリビッシュ  
Smoked Salmon Served with Marinated Seasonal Vegetables and Sauce Gribiche

### 畑からのスープ — Soup from farm —

### 魚料理 — Fish dish —

高知県宿毛湾直送 平鯛のポワレ レモン風味の海のジュ  
Poêle with Silver Sea Bream Shipped Fresh from Sukumo Bay, Kochi,  
and Lemon-Flavored Seafood Jus

### 肉料理 — Meat dish —

牛フィレ肉のグリル 季節の野菜添え ソース レフォール  
Grilled Beef Fillet, Served with Seasonal Vegetables and Horseradish Sauce

### 季節のデザート — Dessert —

白桃 バニラ レモングラスの香り ピーチメルバ風  
White Peach and Vanilla Peach Melba with Lemongrass Flavoring

### 食後のお飲み物 — Aftermeal drink —

コーヒー・エスプレッソ・紅茶・ハーブティー  
Coffee, Espresso, Tea or Herb tea

¥6,000 / JRホテルメンバーズ  
会員様価格 ¥5,400  
Member only price

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。 ※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。  
\*The prices include 10% service charge and taxes. \*The menu is subject to change according to availability.

Muslim friendly menus are reservation only. Please make your reservation a minimum of 4day in advance of your preferred date.

# Le Fleuve フルーヴランチ

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 —

前菜盛合せ

Amuse bouche: A welcoming mini-appetizer

## 冷前菜 — Cold appetizers —

マグロとトマトのコンフィ オセトラ・キャビア添え

Tuna & Tomato Confit with Ossetra Caviar

## 温前菜 — Hot appetizers —

鮎のクルスティアン 茄子のフォンデュとコリアンダー

Sweetfish Croustillant with Eggplant Fondue and Coriander

## 畑からのスープ — Soup from farm —

## 魚料理 — Fish dish —

高知県宿毛湾のお魚と夏野菜のブイヤベース

Grilled Sukumo Bay Fish From Kochi and Summer Vegetables in Bouillabaisse Soup

## 肉料理 — Meat dish —

仔牛のポシェ スパイイス風味のエシャロットソース

Poached Veal with Spiced Shallot Sauce

## 季節のデザート — Dessert —

白桃 バニラ レモングラスの香り ピーチメルバ風

White Peach and Vanilla Peach Melba with Lemongrass Flavoring

## 食後のお飲み物 — Aftermeal drink —

コーヒー・エスプレッソ・紅茶・ハーブティー

Coffee, Espresso, Tea or Herb tea

¥8,000 / JRホテルメンバーズ  
会員様価格 ¥7,200  
Member only price

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。 ※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。

\*The prices include 10% service charge and taxes. \*The menu is subject to change according to availability.

Muslim friendly menus are reservation only. Please make your reservation a minimum of 4day in advance of your preferred date.