

Santé

ムニユ サンテ ～ hiver ～

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 —

本日のリゾット — Risotto of the Day —

お野菜のポタージュ — Vegetable Potage Soup —

メインディッシュ — Main dish —

①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

②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・エスプレッソ・紅茶・ハーブティー

Coffee, Espresso, 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.



¥9,000 / JRホテルメンバーズ
会員様価格 ¥8,100
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.

Gourmand

ムニユ グルマン ～王道～

王道・定番の本格フレンチコース



アミューズ・ブーシュ — Appetizers —

冷前菜 — Cold appetizers —

福井県産“甘えび”とロゼスパークリングのジュレ ～キャビア添え～
Fukui Sweet Shrimp with Rosé Sparkling Gelee and Caviar

パテ・アン・クルート ～ spécialité ～
Pâté en Croûte — spécialité

自家製コンソメスープ — Housemade Consommé Soup —

魚料理 — Fish dish —

カナダ産 オマール海老のブイヤベース仕立て
Canadian Homard Lobster (Half), Served in Bouillabaisse

肉料理 — Meat dish —

国産牛のグリル 季節の野菜添え 赤ワインソース
Grilled Japanese Beef, Served with Seasonal Vegetables and Red Wine Sauce

デザート — Dessert —

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

※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.



¥12,000

JRホテルメンバーズ
会員様価格
Member only price

¥10,800

※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.

Etoile Brillant

ムニュ エトワール ～閃光～

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 —

冷前菜 — Cold appetizers —

福井県産“甘えび”とロゼスパークリングのジュレ ～キャビア添え
Fukui Sweet Shrimp with Rosé Sparkling Gelee and Caviar

温前菜 — Hot appetizers —

温かいお野菜のサラダ ～gourmandise～
Warm Vegetable Salad — gourmandise
雲子のポシェ ソースマリニエール ～イエバス・イビセンカス・ラマ～
Poached Cod Milt with Marinière Sauce — Hierbas Ibicencas Rama

自家製コンソメスープ — Housemade Consommé Soup —

魚料理 — Fish dish —

“甘鯛”のクリスティアン ソースブルブラン
Tilefish Croustillant with Beurre Blanc Sauce

肉料理 — Meat dish —

福井県産“黒龍吟醸豚”のロティ ジュ・ド・ポー ～梅の香り～
Fukui Kokuryu Ginjo Pork Roti Jus de Porc — Japanese Plum Flavored

デザート — Dessert —

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

※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.



¥16,000

JRホテルメンバーズ
会員様価格
Member only price

¥14,400

※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.