

# 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

## 季節の前菜 — Seasonal Appetizer —

### お野菜のポタージュ — Vegetable Potage Soup —

### 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 —

[1月] 柚子香る若鶏のフリカッセ

[2月] 茶美豚のビール煮込み

[3月] 仔牛のブランケット

[Jan.] Yuzu-Flavored Young Chicken Fricassée

[Feb.] Beer-Simmered Chami Pork

[Mar.] Blanquette de Veau

## 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.

¥4,000 / JRホテルメンバーズ  
会員様価格  
Member only price ¥3,600

※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 —

フルーヴより ご挨拶の一品

Mini-Appetizer

季節の前菜

Seasonal Appetizer

### お野菜のポタージュ — Vegetable Potage Soup —

### 魚料理 — Fish dish —

高知県宿毛湾直送 シェフおすすめ魚料理

Chef's Recommended fish Dish from Sukumo bay, Kochi, and Crème de Homard

### 肉料理 — Meat dish —

国産牛のグリル 季節の野菜添え マスタードソース

Grilled Japanese Beef, Served with Seasonal Vegetables and Mustard 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.

¥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 — 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 —

鱈のグラチネ“海胆添え”ソースマリニエール  
Cod Gratin with Sea Urchin and Marinière Sauce

### メインディッシュ — Main dish —

①カナダ産オマール海老のポワレ ソースアメリケーヌ  
Canadian Homard Lobster Poêle with Sauce Américaine

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.

¥10,000 / JRホテルメンバーズ  
会員様価格 ¥9,000  
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.