

JRホテルメンバーズレストランポイント2倍キャンペーン

Menu terre

ムニユ テール
大地

¥9,000

JRホテルメンバーズ価格

¥8,100

20種類のお野菜と高知県産アオリイカ
レモンとバルサミコのヴィネグレット

Seasonal Vegetables and Kochi Bigfin Reef Squid with Lemon Balsamic Vinaigrette

タリアテッレ

ポルチーニ茸の軽いクリームソース 生ベーコンと栗添え

Tagliatelle with Pancetta, Chestnut and Porcini Mushroom Cream Sauce

オマール海老と本日のお魚 白ワインソース

Homard Lobstar and Today's Fish with White Wine Sauce

牛フィレ肉のポワレ

10種のキノコ ジュドブッフ

Beef Fillet Poêle and Seasonal Mushrooms with Sauce Jus de bœuf

パン

Bread

季節のデセール

Seasonal Desserts

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

Price shown includes tax and service charge.

《開業26周年記念 特別価格》
Menu *kuroge wagyu*



特選黒毛和牛ランプ特別ランチ

通常価格 ¥8,000

9・10月限定 ¥5,500

※開業26周年記念メニューは、各種割引対象外です

20種類のお野菜と高知県産アオリイカ
レモンとバルサミコのヴィネグレット

Seasonal Vegetables and Kochi Bigfin Reef Squid with Lemon Balsamic Vinaigrette

下記より1品お選びください

Please choose one of the followings;

季節のお野菜のポタージュ

Seasonal Vegetable Potage Soup

タリアテッレ

Plus
+¥500
ボルチーニ茸の軽いクリームソース 生ベーコンと栗添え

Tagliatelle with Pancetta, Chestnut and Porcini Mushroom Cream Sauce

特選黒毛和牛ランプ肉のロティ

10種のキノコ ジュドブッフ

Roasted Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Rump and Mushrooms with Sauce Jus de bœuf

パン

Bread

季節のデザート

Seasonal Desserts

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

Price shown includes tax and service charge.

Menu bonheur

ムニユ ポヌール
幸福

¥10,500

20種類のお野菜と高知県産アオリイカ
レモンとバルサミコのヴィネグレット

Seasonal Vegetables and Kochi Bigfin Reef Squid with Lemon Balsamic Vinaigrette

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

季節のお野菜のポタージュ

Seasonal Vegetable Potage Soup

タリアテッレ

ボルチーニ茸の軽いクリームソース 生ベーコンと栗添え

Tagliatelle with Pancetta, Chestnut and Porcini Mushroom Cream Sauce

Plus
+¥1,000

オマール海老のポワレ 人参とライムのエキューム 秋のお野菜を添えて

Homard Lobstar Poêle with Carrot and Lime Foam Served with Autumn Vegetables

メインディッシュ

Main Dish

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

牛フィレ肉のポワレ

10種のキノコ ジュドブッフ

Beef Fillet Poêle and Seasonal Mushrooms with Sauce Jus de bœuf

特選黒毛和牛フィレ肉のロティ

季節の焼き野菜

Roasted Specially Selected Japanese Kuroge Wagyu Beef Fillet
and Seasonal Grilled Vegetables

Plus
+¥3,000

パン

Bread

季節のデセール

Seasonal Desserts

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

Price shown includes tax and service charge.

Menu prier

ムニユ プリエ
祈り

¥8,000

20種類のお野菜と高知県産アオリイカ
レモンとバルサミコのヴィネグレット

Seasonal Vegetables and Kochi Bigfin Reef Squid with Lemon Balsamic Vinaigrette

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

季節のお野菜のポタージュ

Seasonal Vegetable Potage Soup

Plus
+¥1,000

タリアテッレ

ポルチーニ茸の軽いクリームソース 生ベーコンと栗添え

Tagliatelle with Pancetta, Chestnut and Porcini Mushroom Cream Sauce

季節のお魚のポワレ

人参とライムのエキューム 秋のお野菜を添えて

Seasonal Fish Poêle with Carrot and Lime Foam Served with Autumn Vegetables

メインディッシュ

Main Dish

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

牛フィレ肉のポワレ

10種のキノコ ジュドブッフ

Beef Fillet Poêle and Seasonal Mushrooms with Sauce Jus de bœuf

特選黒毛和牛フィレ肉のロティ

季節の焼き野菜

Roasted Specially Selected Japanese Kuroge Wagyu Beef Fillet
and Seasonal Grilled Vegetables

Plus
+¥3,000

パン

Bread

季節のデザート

Seasonal Desserts

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

Price shown includes tax and service charge.

Menu mémoire

ムニユ メモワール

思い出

¥5,500

20種類のお野菜と高知県産アオリイカ
レモンとバルサミコのヴィネグレット

Seasonal Vegetables and Kochi Bigfin Reef Squid with Lemon Balsamic Vinaigrette

タリアテッレ

ポルチーニ茸の軽いクリームソース 生ベーコンと栗添え

Tagliatelle with Pancetta, Chestnut and Porcini Mushroom Cream Sauce

メインディッシュ

Main Dish

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

牛フィレ肉のポワレ

10種のキノコ ジュドブッフ

Beef Fillet Poêle and Seasonal Mushrooms with Sauce Jus de bœuf

Plus
+¥3,000

特選黒毛和牛フィレ肉のロティ

季節の焼き野菜

Roasted Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet
and Seasonal Grilled Vegetables

パン

Bread

季節のデザート

Seasonal Desserts

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

Price shown includes tax and service charge.

Menu calme

ムニユ カルム
平静

¥5,500

20種類のお野菜と高知県産アオリイカ
レモンとバルサミコのヴィネグレット

Seasonal Vegetables and Kochi Bigfin Reef Squid with Lemon Balsamic Vinaigrette

タリアテッレ

ポルチーニ茸の軽いクリームソース 生ベーコンと栗添え

Tagliatelle with Pancetta, Chestnut and Porcini Mushroom Cream Sauce

メインディッシュ

Main Dish

下記より1品お選びください

Please choose one of the followings;

季節のお魚のポワレ

人参とライムのエキューム 秋のお野菜を添えて

Seasonal Fish Poêle with Carrot and Lime Foam Served with Autumn Vegetables

Plus
+¥2,000

オマール海老のポワレ

人参とライムのエキューム 秋のお野菜を添えて

Homard Lobstar Poêle with Carrot and Lime Foam Served with Autumn Vegetables

パン

Bread

季節のデザート

Seasonal Desserts

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

Price shown includes tax and service charge.

Menu pur

ムニユ ピュール
純粹

¥5,000

20種類のお野菜と高知県産アオリイカ
レモンとバルサミコのヴィネグレット

Seasonal Vegetables and Kochi Bigfin Reef Squid with Lemon Balsamic Vinaigrette

季節のお野菜のポタージュ

Seasonal Vegetable Potage Soup

メインディッシュ

Main Dish

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

牛フィレ肉のポワレ

10種のキノコ ジュドブッフ

Beef Fillet Poêle and Seasonal Mushrooms with Sauce Jus de bœuf

Plus
+¥3,000

特選黒毛和牛フィレ肉のロティ

季節の焼き野菜

Roasted Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet
and Seasonal Grilled Vegetables

パン

Bread

季節のデザート

Seasonal Desserts

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

Price shown includes tax and service charge.

Menu repos

ムニユルポ
癒し

¥4,500

20種類のお野菜と高知県産アオリイカ
レモンとバルサミコのヴィネグレット

Seasonal Vegetables and Kochi Bigfin Reef Squid with Lemon Balsamic Vinaigrette

季節のお野菜のポタージュ

Seasonal Vegetable Potage Soup

メインディッシュ

Main Dish

下記より 1 品お選びください

Please choose one of the followings;

季節のお魚のポワレ

人参とライムのエキューム 秋のお野菜を添えて

Seasonal Fish Poêle with Carrot and Lime Foam Served with Autumn Vegetables

Plus
+¥2,000

オマール海老のポワレ

人参とライムのエキューム 秋のお野菜を添えて

Homard Lobstar Poêle with Carrot and Lime Foam Served with Autumn Vegetables

パン

Bread

季節のデザート

Seasonal Desserts

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

Price shown includes tax and service charge.