



Harmonie
a g r é a b l e

新メニューのお知らせ

2023年3月1日(水)より一部メニューの内容を変更いたします。

今後ともご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

Lunch Menu

MENU de MARCHE

¥5,000

小前菜

殻付き平貝 北寄貝 つぶ貝 ムール貝 春野菜のマリネ
貝類のジュレとパプリカのクーリー キャビアとタップナードのコンディメント

メイン料理 ◆ 枠内より1品お選びください

八幡浜産鱈 地蛤 春野菜のレモン香るナージュ仕立て
桜海老のリゾットとともに

平田牧場金華豚のグリル
コニャック香るジュー・ド・コシオン トリュフを添えて

厳選牛フィレ肉のグリル カフェ ド パリ風

コック・オー・バン (鶏もも肉の赤ワイン煮) (+1850)

黒毛和牛頬肉のシチュー (+2450)

国産牛サーロインのグリル マルシャン・ド・ヴァン (+2450)

パン

ワゴンデザート

コーヒー

MENU de PRESTIGE

¥7,500

小前菜

殻付き平貝 北寄貝 つぶ貝 ムール貝 春野菜のマリネ
貝類のジュレとパプリカのクーリー キャビアとタップナードのコンディメント

八幡浜産鱈 地蛤 春野菜のレモン香るナージュ仕立て
桜海老のリゾットとともに

メイン料理 ◆ 枠内より1品お選びください

平田牧場金華豚のグリル
コニャック香るジュー・ド・コシオン トリュフを添えて

厳選牛フィレ肉のグリル カフェ ド パリ風

コック・オー・バン (鶏もも肉の赤ワイン煮) (+1850)

黒毛和牛頬肉のシチュー (+2450)

国産牛サーロインのグリル マルシャン・ド・ヴァン (+2450)

パン

ワゴンデザート

コーヒー

表示価格にはサービス料 10%と消費税を含んでおります。

Harmonie
a g r é a b l e

Dinner Menu

MENU de MARCHE ￥6,000

小前菜

殻付き平貝 北寄貝 つぶ貝 ムール貝 春野菜のマリネ
貝類のジュレとパプリカのクーリー キャビアとタップナードのコンディメントソース

メイン料理 ◆ 枠内より1品お選びください

八幡浜産鱈 地蛤 春野菜のレモン香るナージュ仕立て 桜海老のリゾットとともに
平田牧場金華豚のグリル コニャック香るジュー・ド・コショントリュフを添えて

厳選牛フィレ肉のグリル カフェドパリ風

コック・オー・バン (鶏もも肉の赤ワイン煮) (+1850)

八幡浜直送鮮魚のブイヤベース (+2450)

黒毛和牛頬肉のシチュー (+2450)

仔羊ロース肉のペルシヤードとソーセージのグリル (+3050)

国産牛フィレ肉のグリル ベアルネーズソース トリュフ添え (+4250)

パン

ワゴンデザート

コーヒー

MENU de PRESTIGE ￥10,000

小前菜

殻付き平貝 北寄貝 つぶ貝 ムール貝 春野菜のマリネ
貝類のジュレとパプリカのクーリー キャビアとタップナードのコンディメントソース

魚料理 ◆ 枠内より1品お選びください

八幡浜産鱈 地蛤 春野菜のレモン香るナージュ仕立て 桜海老のリゾットとともに

舌平目のムニエル ブールノアゼット プロバンス風

八幡浜直送鮮魚のブイヤベース(+1850)

メイン料理 ◆ 枠内より1品お選びください

平田牧場金華豚のグリル コニャック香るジュー・ド・コショントリュフを添えて

厳選牛フィレ肉のグリル カフェドパリ風

コック・オー・バン (鶏もも肉の赤ワイン煮) (+1850)

黒毛和牛頬肉のシチュー (+2450)

仔羊ロース肉のペルシヤードとソーセージのグリル (+2450)

国産牛フィレ肉のグリル ベアルネーズソース トリュフ添え (+3650)

パン

ワゴンデザート

コーヒー

表示価格にはサービス料 10%と消費税を含んでおります。

Harmonie
a g r é a b l e