

Harmonie

a g r é a b l e

ディナーコース料金改定のお知らせ

日頃よりアーモニー アグレアーブルをご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

この度、ディナータイムコースメニューの料金を改定させていただくこととなりました。これまでご提供させていただいたメニューを維持するべく、努力してまいりましたが、原材料の高騰の影響等により、維持することが困難になってまいりました。心苦しいお知らせとなりますが、ご理解賜りますよう、何卒お願い申し上げます。

価格改定：2023年4月26日より
ディナータイムコースメニュー

MENU de MARCHE (マルシェ)	¥ 7,000
MENU de PRESTAGE (プレステージ)	¥ 13,000
MENU de LUXE (ルクス)	¥ 20,000

※4月26日以降にいただいたご予約より、新料金にてご案内させていただきます。

事前予約で、お得にご利用いただけるプランをご用意。
詳しくは、「Reservation」(ご予約はこちら)をご確認ください。

MENU de MARCHE

¥ 7,000

Amuse bouche

小前菜

オードヴル

Marine de pinne mactre buccin moules légumes de printemps
gelée de coquillage et coulis de paprika condiment de caviar et tapenade

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 キャビアとタプナードのコンディメント

本日のスープ Soupe de jour (+2,000)

メイン料理 ◆ 枠内より1品お選びください

Maquereau espagnol palourde légumes de printemps a la nage pafum de citron
avec risotto de "SAKURA" crevette

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

Grille de "KINKATON" sauce jus de cochon pafum de cognac
平田牧場金華豚のグリル コニャック香るジュー・ド・コシヨントリュフを添えて

Filet de boeuf grille a la café de paris
厳選牛フィレ肉のグリル カフェドパリ風

Coq au vin
コック・オー・ヴァン (鶏もも肉の赤ワイン煮) (+1,850)

Bouillabaisse
八幡浜直送鮮魚のブイヤベース (+2,450)

Joue de boeuf au ragoût
黒毛和牛頬肉のシチュー (+2,450)

Carré d'agneau a la persillade avec sauseisse de grille
仔羊ロース肉のペルシヤードとソーセージのグリル (+3,050)

Filet de Boeuf grille sause béarnaise
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 (+4,250)

Pain

パン

Chariot de desserts

ワゴンデザート

Café

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。

MENU de PRESTIGE

¥13,000

Amuse bouche

小前菜

オードヴル

Marine de pinne mactre buccin moules légumes de printemps
gelée de coquillage et coulis de paprika condiment de caviar et tapenade

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 キャビアとタブナードのコンディメント

本日のスープ Soupe de jour (+2,000)

お魚料理 ◆ 枠内より1品お選びください

Maquereau espagnol palourde légumes de printemps a la nage pafum de citron
avec risotto de "SAKURA" crevette

八幡浜産鯖 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

Meunière de sole beurre de noisette au á la provence

舌平目のムニエル ブールノアゼット プロバンス風

Bouillabaisse

八幡浜直送鮮魚のブイヤベース (+1,850)

メイン料理 ◆ 枠内より1品お選びください

Grille de "KINKATON" sauce jus de cochon pafum de cognac
平田牧場金華豚のグリル コニャック香るジュ・ド・コシヨントリュフを添えて

Filet de boeuf grille a la café de paris

厳選牛フィレ肉のグリル カフェドパリ風

Coq au vin

コック・オー・ヴァン (鶏もも肉の赤ワイン煮) (+1,850)

Joue de boeuf au ragoût

黒毛和牛頬肉のシチュー (+2,450)

Carré d'agneau a la persillade avec sauseisse de grille

仔羊ロース肉のペルシヤードとソーセージのグリル (+2,450)

Filet de Boeuf grille sause béarnaise

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 (+3,650)

Pain

パン

Chariot de desserts

ワゴンデザート

Café

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。

MENU de LUXE

¥ 20,000

Amuse bouche

小前菜

冷製オードヴル

Marine de pinne mactre buccin moules légumes de printemps
gelée de coquillage et coulis de paprika condiment de caviar et tapenade

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

温製オードヴル ◆ 枠内より1品お選びください

"TENSINOEBI" en rouler kadaïf a la salade vinaigrette de estragon
天使の海老のカダイフ包み サラダ仕立て エストラゴンのビネグレット

Foie gras de fran sauce vin rouge
フォアグラのフラン 赤ワインソース

本日のスープ Soupe de jour (+2,000)

お魚料理 ◆ 枠内より1品お選びください

Maquereau espagnol palourde légumes de printemps a la nage parfum de citron
avec risotto de "SAKURA" crevette

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

Meunière de sole beurre de noisette au á la provence
舌平目のムニエル ブールノアゼット プロバンス風

Bouillabaisse

八幡浜直送鮮魚のブイヤベース (+1,250)

メイン料理 ◆ 枠内より1品お選びください

Grille de "KINKATON" sauce jus de cochon parfum de cognac
平田牧場金華豚のグリル コニャック香るジュ・ド・コシヨントリュフを添えて

Filet de boeuf grille a la café de paris
厳選牛フィレ肉のグリル カフェドパリ風

Coq au vin

コック・オー・ヴァン (鶏もも肉の赤ワイン煮)

Carré d'agneau a la persillade avec sauseisse de grille
仔羊ロース肉のペルシヤードとソーセージのグリル (+1,250)

Boeuf a la bourguignon
黒毛和牛の赤ワイン煮込み (+1,250)

Filet de Boeuf grille sauce béarnaise
国産牛フィレ肉のグリル バールネーズソース トリュフ添え (+3,050)

Pain

パン

Chariot de desserts

ワゴンデザート

Café

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。

A LA CARTE

Hors-doeuvres / Soupe

Marine de pinne mactre buccin moules légumes de printemps
gelée de coquillage et coulis de paprika condiment de caviar et tapenade

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 キャビアとタプナードのコンディメント ￥3,650

"TENSINOEBI" en rouler kadaïf a la salade vinaigrette de estragon

天使の海老のカダイフ包み サラダ仕立て エストラゴンのビネグレット ￥3,650

Foie gras de flan sauce vin rouge

フォアグラのフラン 赤ワインソース ￥3,650

Soupe de poisson

スープ ド ポワソン ￥3,650

Soupe de consommé

コンソメスープ ￥3,650

Soupe de jour

本日のスープ ￥2,200

Poisson

Maquereau espagnol palourde légumes de printemps a la nage pafum de citron
avec risotto de "SAKURA" crevette

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 ￥4,850

Meunière de sole beurre de noisette au á la provence

舌平目のムニエル ブールノアゼット プロバンス風 ￥4,850

Bouillabaisse

八幡浜直送鮮魚のブイヤベース ￥6,050

Viande

Grille de "KINKATON" sauce jus de cochon parfume de cognac 平田牧場金華豚のグリル コニャック香るジュ・ド・コシオン トリュフを添えて	¥ 3,650
Filet de boeuf grille a la café de paris 厳選牛フィレ肉のグリル カフェドパリ風	¥ 3,650
Wiener Schnitzel 仔牛のカツレツ ウィーン風	¥ 3,650
Coq au vin コック・オー・ヴァン（鶏もも肉の赤ワイン煮）	¥ 6,050
Entrecote de boeuf grille avec beurre de marchand de vin 国産牛サーロインのグリル マルシャン・ド・ヴァン	¥ 7,300
Carré d'agneau a la persillade avec sauseisse de grille 仔羊ロース肉のペルシヤードとソーセージのグリル	¥ 7,300
Boeuf a la bourguignon 黒毛和牛の赤ワイン煮込み	¥ 7,300
Filet de boeuf grille sauce béarnaise 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	¥ 8,500

Dessert

Chariot de desserts ワゴンデザート	¥ 2,450
Creme glacée / Sorbet 本日のアイスクリームまたはシャーベット	¥ 1,250