

# Lunch Menu

## MENU de MARCHE

¥5,000

小前菜

天使の海老 ズワイ蟹 クリュスタッセのコンソメジュレをガトー仕立てに  
夏野菜とキャビアを添えて

メイン料理 ◆ 枠内より1品お選びください

鱸とタップナードバターのヴィエノワーズ風 ラタトゥイユとベルモットソース

三重県産松阪ポークフィレ肉で包んだフルーツマトとクリームチーズ  
瀬戸内レモン香るブルノアゼット

厳選牛のハーブとスパイス香るミニッツステーキ ボルドレーズソース

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

天使の海老 ズワイ蟹 クリュスタッセのコンソメジュレをガトー仕立てに  
夏野菜とキャビアを添えて

鱸とタップナードバターのヴィエノワーズ風 ラタトゥイユとベルモットソース

メイン料理 ◆ 枠内より1品お選びください

三重県産松阪ポークフィレ肉で包んだフルーツマトとクリームチーズ  
瀬戸内レモン香るブルノアゼット

厳選牛のハーブとスパイス香るミニッツステーキ ボルドレーズソース

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 ￥7,000

小前菜

天使の海老 ズワイ蟹 クリュスタッセのコンソメジュレをガトー仕立てに  
夏野菜とキャビアを添えて

———メイン料理 ◆ 枠内より1品お選びください———

鱸とタップナードバターのヴィエノワーズ風 ラタトゥイユとベルモットソース

三重県産松阪ポークフィレ肉で包んだフルーツマトとクリームチーズ  
瀬戸内レモン香るブルノアゼット

厳選牛のハーブとスパイス香るミニッツステーキ ボルドレーズソース

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 ￥13000

小前菜

天使の海老 ズワイ蟹 クリュスタッセのコンソメジュレをガトー仕立てに  
夏野菜とキャビアを添えて

———魚料理 ◆ 枠内より1品お選びください———

鱸とタップナードバターのヴィエノワーズ風 ラタトゥイユとベルモットソース

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———

三重県産松阪ポークフィレ肉で包んだフルーツマトとクリームチーズ

瀬戸内レモン香るブルノアゼット

厳選牛のハーブとスパイス香るミニッツステーキ ボルドレーズソース

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