

Lunch Menu

MENU de MARCHE

¥5,000

小前菜

フォアグラと鶏胸肉のムースリーヌ リード・ヴォーと茸のサラダ仕立て
トリュフのフランとコンソメジュレのアンサンブル

メイン料理 ◆ 枠内より1品お選びください

舌平目のズワイ蟹と帆立貝ムース包み フヌイユ香るフュメ・ド・ポワソン

三重県産松阪ポークのシャルキュティエール風

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

フォアグラと鶏胸肉のムースリーヌ リード・ヴォーと茸のサラダ仕立て
トリュフのフランとコンソメジュレのアンサンブル

八幡浜直送甘鯛と

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のシャルキュティエール風

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

フォアグラと鶏胸肉のムースリーヌ リード・ヴォーと茸のサラダ仕立て
トリュフのフランとコンソメジュレのアンサンブル

—メイン料理 ◆ 枠内より1品お選びください—

舌平目のズワイ蟹と帆立貝ムース包み フヌイユ香るフュメ・ド・ポワソン

三重県産松阪ポークのシャルキュティエール風

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

フォアグラと鶏胸肉のムースリーヌ リード・ヴォーと茸のサラダ仕立て
トリュフのフランとコンソメジュレのアンサンブル

—魚料理 ◆ 枠内より1品お選びください—

舌平目のズワイ蟹と帆立貝ムース包み フヌイユ香るフュメ・ド・ポワソン
八幡浜直送白甘鯛の松笠焼きと手長海老のポワレキャビア添えオマールソース

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のシャルキュティエール風
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