Harmonie
agréable

新メニューのお知らせ

2024年3月1日(金)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

愛媛県産桜鯛 天使の海老 春野菜のアスピックテリーヌ
3種類のコンディメント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

八幡浜直送鰆 ズワイ蟹のブルーテ 桜海老の焼きリゾットのカルタファタ包み
ブールブランソース 春野菜と共に

仔牛ロースのコルドンブルー　レモン香るグルノーブル風

厳選牛のシャリアピンステーキ　デミグラスソース

コック・オー・バン（鶏の赤ワイン煮）（+2,450）

黒毛和牛頬肉のシチュー（+3,050）

骨付仔羊ロース肉のペルシヤードとソーセージのグリル(+3,650)

黒毛和牛サーロインのグリル メートル・ドテル・バター（+3,650）

パン

ワゴンデザート

コーヒー

Special Lunch

“Printemps”　￥6,000
“avance”　￥7,500

地蛤のフラン サフラン香るエミュルション

椎茸に詰めた 新玉葱のキャラメリゼと帆立貝のブルギニョン

愛媛県産桜鯛 天使の海老 春野菜のアスピックテリーヌ
3種類のコンディメントとキャビアを添えて

“Printemps

本日のスープ

“avance”

八幡浜直送鰆 ズワイ蟹のブルーテ
桜海老の焼きリゾットのカルタファタ包み
ブールブランソース 春野菜と共に

厳選牛フィレ肉のグリル ボルドレーズソース

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
agréable

Dinner Menu

MENU de MARCHE

￥7,000

小前菜

愛媛県産桜鯛 天使の海老 春野菜のアスピックテリーヌ
3種類のコンディメント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

八幡浜直送鰆 ズワイ蟹のブルーテ 桜海老の焼きリゾットのカルタファタ包み
ブールブランソース 春野菜と共に

仔牛ロースのコルドンブルー　レモン香るグルノーブル風

厳選牛のシャリアピンステーキ　デミグラスソース

コック・オー・バン（鶏の赤ワイン煮）（+2,450）

八幡浜直送鮮魚のブイヤベース（+¥3,050）

黒毛和牛頬肉のシチュー（+3,650）

骨付仔羊ロース肉のペルシヤードとソーセージのグリル(+3,650)

国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風　(+5,450)

パン

ワゴンデザート

コーヒー

Special Dinner

“Printemps”　￥10,000
“avance”　￥12,000

地蛤のフラン サフラン香るエミュルション

椎茸に詰めた 新玉葱のキャラメリゼと帆立貝のブルギニョン

愛媛県産桜鯛 天使の海老 春野菜のアスピックテリーヌ
3種類のコンディメントとキャビアを添えて

“Printemps

本日のスープ

“avance”

八幡浜直送鰆 ズワイ蟹のブルーテ
桜海老の焼きリゾットのカルタファタ包み
ブールブランソース 春野菜と共に

厳選牛フィレ肉のグリル　カフェ ド パリ風

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
agréable