



Harmonie
a g r é a b l e

新メニューのお知らせ

2024年6月1日(土)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

¥5,500

小前菜

真蛸のデグリネゾンとホタテ貝のマリネ パイナップルのビネグレット
フェタチーズのクーリーとペコリーノチーズのアクセント

メイン料理 ◆ 枠内より1品お選びください

松阪ポークフィレ肉とベーコンのロースト
ラタトゥイユとベアルネーズソース

厳選牛サーロインのロースト フォアグラバターと無花果のコンポート

舌平目のムニエルトリュフの香り アルベールソース (+¥1,250)

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)

国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風 (+¥4,850)

パン

ワゴンデザート

コーヒー

Special Lunch

“Grandes Vacances” ¥7,000

“Premium course” ¥8,500

スパイス香るフルーツトマトのガスパチョと
縞鱈と夏野菜のクネル キャビアと共に

真蛸のデグリネゾンとホタテ貝のマリネ パイナップルのビネグレット
フェタチーズのクーリーとペコリーノチーズのアクセント

フォアグラとトロ茄子のポワレ 生姜香る黒糖ソース

“Grandes Vacances”

本日のスープ

“Premium course”

舌平目のムニエルトリュフの香り アルベールソース

厳選牛フィレ肉のグリル ジャガイモのエクラゼをグラティネ仕立てに
エストラゴン香るシャスールソース

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
a g r é a b l e

～*Chef's specialite Course*～
Lunch

¥ 10,000

小前菜

冷製オードブル

魚料理

国産牛フィレ肉料理

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 MARCHÉ

¥7,000

小前菜

真蛸のデグリネゾンとホタテ貝のマリネ パイナップルのビネグレット
フェタチーズのクーリーとペコリーノチーズのアクセント

メイン料理 ◆ 枠内より1品お選びください

舌平目と天使の海老のムニエル トリュフの香り アルベールソース

松阪ポークフィレ肉とベーコンのロースト
ラタトゥイユとベアルネーズソース

厳選牛サーロインのロースト フォアグラバターと無花果のコンポート

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)

仔羊ロース肉のペルシャ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ェニ風 (+¥5,450)

パン

ワゴンデザート

コーヒー

Special Dinner

“Grandes Vacances” ¥9,000

“Premium course” ¥11,000

スパイス香るフルーツマトのガスパチョと
縞鱈と夏野菜のクネル キャビアと共に

真蛸のデグリネゾンとホタテ貝のマリネ パイナップルのビネグレット
フェタチーズのクーリーとペコリーノチーズのアクセント

フランス産鴨フォアグラとトロ茄子のポワレ 生姜香る黒糖ソース

“Grandes Vacances”

本日のスープ

“Premium course”

舌平目と天使の海老のムニエル トリュフの香り アルベールソース

厳選牛フィレ肉のグリル ジャガイモのエクラゼをグラティネ仕立てに
エストラゴン香るシャスールソース

パン

ワゴンデザート

コーヒー

Harmonie
a g r é a b l e

表示価格にはサービス料 10%と消費税を含んでおります。