

3/1 ~ 5/31

# Printemps ~美しい春~

Lunch ¥ 7000

乾杯グラススパークリングワイン付き(平日限定)

Palourde avec fève de coolie a la gratiné  
殻付き地蛤と空豆のクーリーをグラティネ仕立てに

Suprême poulet mousseline duxelles champignon a la galantine parfum de truffe  
Foie gras en terrine avec feuilleté condiment de plaquemine et balsamiques  
北海道産桜鱒のデグリネゾンと新玉葱のピューレをガトー仕立てに  
蛍烏賊と柑橘類のマセドワース

St-jaques a la viennois pafum de herbes avec asperge et jambon cru  
Coolie de tomate et sauce béarnaise  
帆立貝の香草香るヴィエノワースとアスパラガスと生ハム  
トマトのクーリーとベアルネーズソース

Soupe du jour  
本日のスープ

Filet de boeuf steak de poivre sauce ivoire parfum de fourme d'Ambert  
厳選牛フィレ肉のペッパーステーキ フロムダンベールチーズ香るイヴォワールソース

Pain  
パン

Dessert  
ワゴンデザート

Café  
コーヒー

Dinner ¥ 11,000

乾杯グラススパークリングワイン付き

Palourde avec fève de coolie a la gratiné  
殻付き地蛤と空豆のクーリーをグラティネ仕立てに

Calmar luciole avec agrumes au macédoine  
北海道産桜鱒のデグリネゾンと新玉葱のピューレをガトー仕立てに  
キャビアを添えて  
蛍烏賊と柑橘類のマセドワース

St-jaques a la viennois pafum de herbes avec asperge et jambon cru  
Coolie de tomate et sauce béarnaise  
帆立貝の香草香るヴィエノワースとアスパラガスと生ハム  
トマトのクーリーとベアルネーズソース

Soupe du jour  
本日のスープ

Filet de boeuf steak de poivre sauce ivoire parfum de fourme d'Ambert  
厳選牛フィレ肉のペッパーステーキ フロムダンベールチーズ香るイヴォワールソース

Pain  
パン

Dessert  
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。

Harmonie