

3/1 ~ 5/31

“*avance*” ~ 優雅な春 ~

Lunch ¥ 9000

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

Marriage de maquereau espagnol et chrysanthème des jardins
Palourdes a la poche et émulsion
八幡浜直送鱈と春菊のマリアージュ 浅利のポッシェとエミュルション

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 ¥ 13,000

乾杯グラスシャンパン付き

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

Marriage de maquereau espagnol et chrysanthème des jardins
Palourdes a la poche et émulsion
八幡浜直送鱈と春菊のマリアージュ 浅利のポッシェとエミュルション

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