

6/1～8/31 限定

Lunch 夏の季節限定コース

Grand Vacances ￥7,000

乾杯スパークリングワイン付き(平日限定)

Gaspacho au tomate de fruit poulpe de rôtir
légumes d'été a la demacédoine et granite de avocet parfum de basilic
フルーツマトのガスパチョと真蛸の炙り
夏野菜のマセドワースとバジル香るアボガドのグラニテ

Marine de crabe crevette st-jaques et mousseline avec royale de
crustacee estragon avec anis au émulsion

本ズワイ蟹 天使の海老 帆立貝のマリネ 甲殻類のムースとロワイヤル
エストラゴンとアニスのエミュルションと共に

Terrine de foie-gras et pain perdu chutney de figue parfum de épices
sauce myrtille

フランス産鴨フォアグラのテリーヌとブリオッシュのパンペルデュ
スパイス香る無花果のチャツネと爽やかなブルーベリーソース

Soupe du jour
本日のスープ

Filet de boeuf aux roti sauce vin de madère
厳選牛フィレ肉のロースト マデラワインソース

パン

ワゴンデザート

コーヒー

Premium Course ￥8,500

乾杯スパークリングワイン付き(平日限定)

Gaspacho au tomate de fruit poulpe de rôtir
légumes d'été a la demacédoine et granite de avocet parfum de basilic
フルーツマトのガスパチョと真蛸の炙り
夏野菜のマセドワースとバジル香るアボガドのグラニテ

Marine de crabe crevette st-jaques et mousseline avec royale de crustace
estragon avec anis au émulsion

本ズワイ蟹 天使の海老 帆立貝のマリネ 甲殻類のムースとロワイヤル
エストラゴンとアニスのエミュルションと共に

Terrine de foie-gras et pain perdu chutney de figue parfum de
épices sauce myrtille

フランス産鴨フォアグラのテリーヌとブリオッシュのパンペルデュ
スパイス香る無花果のチャツネと爽やかなブルーベリーソース

Sole farci aux mousse de st-jaques envelope a la kadaif
ratatouille et sauce beurre blanc

舌平目と帆立貝ムースのカダイフ包みとラタトゥイユ ブールブラン
ソース

Filet de boeuf aux roti sauce vin de madère
厳選牛フィレ肉のロースト マデラワインソース

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