

6/1～8/31 限定

Dinner 夏の季節限定コース

Grand Vacances ￥10,000

乾杯スパークリングワイン付き

Gazpacho au tomate de fruit poulpe de rôtir
légumes d'été a la demacédoine et granite de avocet parfum de basilic
フルーツト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
crustaceestragon 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 périgourdine
厳選牛フィレ肉のロースト トリュフ香るペリグルディースソース

パン

ワゴンデザート

コーヒー

Premium Course ￥12,000

乾杯グラスシャンパン付き

Gazpacho au tomate de fruit poulpe de rôtir
légumes d'été a la demacédoine et granite de avocet parfum de basilic
フルーツト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 périgourdine
厳選牛フィレ肉のロースト トリュフ香るペリグルディースソース

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