

12/1~2/28(一部販売期間を除く)

LUNCH MARCHÉ ¥6,000

小前菜

冷製オードヴル

カルバドス香る本ズワイ蟹と帆立貝のサラダ仕立て
蕪のブランマンジェとベルベーヌのジュレ

本日のスープ (+1,200円)

メイン料理 ◆枠内より1品お選びください

愛媛県産真鯛 天使の海老の香草香るヴォローバンソース・ベルシー

鹿児島黒豚フィレ肉の生ハム巻きに
チョリソーと豚すね肉のリエット・シャンピニオンデュクセルとグリュイエールチーズの2種のヴィエノワーズ
ソース・シャルキュティエール

厳選牛フィレ肉のロースト 冬野菜のマティニオンとトリュフのデグリネゾン
フォアグラ香るペリグルディエヌとイヴォワールソース

八幡浜直送白甘鯛のクリスティアンと天使の海老のグイヤベースソース キャビア添え
ルイユソースとクルトンとともに (+1,850円)

コック・オー・バン (鶏の赤ワイン煮) (+2,450円)

仔羊肩ロースのブレゼとスパイス香るクルートのポトフ仕立て
フランス産フォアグラのポワレとともに (+2,450円)

黒毛和牛頬肉のシチュー (+3,050円)

国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ風 (+4,850円)

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
agréable

12/1~2/28(一部販売期間を除く)

Dinner MARCHÉ ¥7,000

小前菜

冷製オードヴル

カルバドス香る本ズワイ蟹と帆立貝 キャビアのサラダ仕立て
蕪のブランマンジェとベルベーヌのジュレ

本日のスープ (+2,000円)

メイン料理 ◆枠内より1品お選びください

舌平日 天使の海老の香草香るヴォローバンソース・ベルシー オマール海老の香り

鹿児島黒豚フィレ肉の生ハム巻きに
チョリソーと豚すね肉のリエット・シャンピニオンデュクセルとグリュイエールチーズの2種のヴィエノワーズ
ソース・シャルキュティエール

厳選牛フィレ肉のロースト 冬野菜のマティニオンとトリュフのデグリネゾン
フォアグラ香るペリグルディーンヌとイヴォワールソース

八幡浜直送白甘鯛のクリスティアンと天使の海老のグイヤベースソース キャビア添え
ルイユソースとクルトンとともに (+1,850円)

コック・オー・バン (鶏の赤ワイン煮) (+2,450円)

仔羊肩ロースのブレゼとスパイス香るクルートのポトフ仕立て
フランス産フォアグラのポワレとともに (+2,450円)

黒毛和牛頬肉のシチュー (+3,050円)

国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風 (+4,850円)

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
agréable