

Harmonie
a g r é a b l e

MENU de MARCHE

¥ 5,500

Amuse bouche

小前菜

オードヴル

Déclinaison de poulpe et marine de st-jaques vinaigrette de ananas
coulis de feta fromage condiment de pecorino fromage
真蛸のデグリネゾンとホタテ貝のマリネ パイナップルのビネグレット
フェタチーズのクーリーとペコリーノチーズのアクセント

本日のスープ Soupe de jour (+1,200)

メイン料理 ◆枠内より1品お選びください

“Matsuzaka” porc avec lard au roti ratatouille et béarnaise
松阪ポークフィレ肉とベーコンのロースト ラタトゥイユとベアルネーズソース

Entrecote de boeuf au roti beurre de foiegres et compote de figue
厳選牛サーロインのロースト フォアグラバターと無花果のコンポート

Sole de meunière pafum de truffe sauce albert
舌平目のムニエル トリュフの香り アルベールソース (+1,250)

Coq au vin
コック・オー・ヴァン (鶏もも肉の赤ワイン煮) (+¥2,450)

Joue de boeuf au ragoût
黒毛和牛頬肉のシチュー(+¥3,050)

Filet de boeuf et foie-gras a la rossini
国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ風 (+¥4,850)

Pain

パン

Chariot de desserts

ワゴンデザート

Café

コーヒー

The prices include 10% service charge and tax.
表示料金にはサービス料10%と消費税が含まれております。

～Special Lunch～

“Grandes Vacances” ￥7,000

“Premium” ￥8,500

Gaspach a la fruits de tomate pafum de épice
avec quenelle de trevally et legume d'été au cavier
スパイス香るフルーツトマトのガスパチョと縞鰯と夏野菜のクネル キャビアとともに

Déclinaison de poulpe et marine de st-jaques vinaigrette de ananas
coulis de feta fromage condiment de pecorino fromage
真蛸のデグリネゾンとホタテ貝のマリネ パイナップルのビネグレット
フェタチーズのクーリーとペコリーノチーズのアクセント

Foiegres et aubergine de poele sauce cassonsde pafum de gingembre
フォアグラとトロ茄子のポワレ 生姜香る黒糖ソース

“Grandes Vacances”

Soupe froide du jour
本日の冷製スープ

“Premium”

Sole de meunière pafum de truffe sauce albert
舌平目のムニエル トリュフの香り アルベールソース

Filet de boeuf au grillavec gratine de pomme de terre a la écraser
sauce chasseur pafum de estragon
厳選牛フィレ肉のグリル ジャガイモのエクラゼをグラティネ仕立てに
エストラゴン香るシャスールソース

Pain

パン

Chariot de desserts

ワゴンデザート

Café

コーヒー

The prices include 10% service charge and tax.
表示料金にはサービス料10%と消費税が含まれております。

Chef's Specialite Course

¥ 10,000

Amuse bouche
小前菜

Hors-d'œ-vre
オードブル

本日のスープ Soupe de jour (+1,200)

Poisson
魚料理

Viande
国産牛フィレ肉

Pain
パン

Chariot de desserts
ワゴンデザート

Café
コーヒー

A LA CARTE

Hors-doeuvre froid

Déclinaison de poulpe et marine de st-jaques vinaigrette de ananas
coulis de feta fromage condiment de pecorino fromage
真蛸のデグリネゾンとホタテ貝のマリネ パイナップルのビネグレット
フェタチーズのクーリーとペコリーノチーズのアクセント

¥ 4,850

Hors-doeuvre chaudes

Foie gras de flan sauce vin rouge
フオアグラのフラン 赤ワインソース

¥ 5,450

Soupe

Soupe de poisson
スープ ド ポワソン

¥ 3,650

Soupe de consommé
コンソメスープ

¥ 3,650

Soupe de jour
本日のスープ

¥ 2,200

Poisson

Sole de meunière parfum de truffe sauce albert
舌平目のムニエル トリュフの香り アルベールソース

¥ 6,700

“Amadai” et langostine poelé sauce jus de homard au caviar
八幡浜直送白甘鯛の松笠焼きと手長海老のポワレ キャビア添え
オマールソース

¥ 6,700

Bouillabaisse
八幡浜直送鮮魚のブイヤベース

¥ 6,700

Viande

“Matsuzaka”porc avec lard au roti ratatouille et béarnaise 松阪ポークフィレ肉とベーコンのロースト ラタトゥイユとベアルネーズソース	¥ 5,450
Entrecote de boeuf au roti beurre de foiegres et compote de figue 厳選牛サーロインのロースト フォアグラバターと無花果のコンポート	¥ 5,450
Wiener Schnitzel 仔牛のカツレツ ウィーン風	¥ 4,850
Coq au vin コック・オー・ヴァン（鶏もも肉の赤ワイン煮）	¥ 6,050
Carré d`agneau a la persillade avec grill de sauseisse 骨付仔羊ロース肉のペルシヤードとソーセージのグリル	¥ 7,300
Boeuf a la bourguignon 黒毛和牛の赤ワイン煮込み	¥ 7,300
Filet de boeuf grille sauce béarnaise 国産牛フィレ肉のグリル ベアルネーズソース トリュフ添え	¥ 8,500
Filet de boeuf et foie-gras a la rossini 国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風	¥ 9,500

Dessert

Chariot de desserts ワゴンデザート	¥ 2,450
Creme glacée / Sorbet 本日のアイスクリーム または シャーベット	¥ 1,250

Special Lunch

“Grandes Vacances”

¥ 7,000

Gaspach a la fruits de tomate pafum de épice
avec quenelle de trevally et legume d'été au cavier
スパイス香るフルーツトマトのガスパチョと縞鰯と夏野菜のクネル キャビアとともに

Déclinaison de poulpe et marine de st-jaques vinaigrette de ananas
coulis de feta fromage condiment de pecorino fromage
真蛸のデグリネゾンとホタテ貝のマリネ パイナップルのビネグレット
フェタチーズのクーリーとペコリーノチーズのアクセント

Foiegres et aubergine de poele sauce cassonsde pafum de gingembre
フォアグラとトロ茄子のポワレ 生姜香る黒糖ソース

Soupe froide du jour
本日の冷製スープ

Filet de boeuf au grillavec gratine de pomme de terre a la écraser
sauce chasseur pafum de estragon
厳選牛フィレ肉のグリル ジャガイモのエクラゼをグラティネ仕立てに
エストラゴン香るシャスールソース

Pain
パン

Chariot de desserts
ワゴンデザート

Café
コーヒー

The prices include 10% service charge and tax.
表示料金にはサービス料10%と消費税が含まれております。

Special Lunch “Premium”

¥ 8,500

Gaspach a la fruits de tomate pafum de épice
avec quenelle de trevally et legume d'été au cavier
スパイス香るフルーツトマトのガスパチョと縞鰯と夏野菜のクネル キャビアとともに

Déclinaison de poulpe et marine de st-jaques vinaigrette de ananas
coulis de feta fromage condiment de pecorino fromage
真蛸のデグリネゾンとホタテ貝のマリネ パイナップルのビネグレット
フェタチーズのクーリーとペコリーノチーズのアクセント

Foiegres et aubergine de poele sauce cassonsde pafum de gingembre
フォアグラとトロ茄子のポワレ 生姜香る黒糖ソース

Sole de meunière pafum de truffe sauce albert
舌平目のムニエル トリュフの香り アルベールソース

Filet de boeuf au grillavec gratine de pomme de terre a la écraser
sauce chasseur pafum de estragon
厳選牛フィレ肉のグリル ジャガイモのエクラゼをグラティネ仕立てに
エストラゴン香るシャスールソース

Pain
パン

Chariot de desserts
ワゴンデザート

Café
コーヒー

The prices include 10% service charge and tax.
表示料金にはサービス料10%と消費税が含まれております。