Harmonie

agréable

“Menu Déjeuner”

￥5,500

★こちらは平日限定のコースでございます

Amuse bouche
小前菜

Salade de riz au champignon parfume a la truffe gateau de confit de foie et coeur de volaille
Mousse de foie-gras en chaud-froid accompagne de compote de poires
トリュフ香る茸のサラダ・リと鶏レバーとハツのコンフィをガトー仕立てに
フォアグラムースのショーフロアと洋梨のコンポート

Filet de boeuf au grille avec beurre de marchand de vin
厳選牛フィレ肉のグリル マルシャン・ド・ヴァン

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。

“Menu Déjeuner premium” ￥6,500

★こちらは平日限定のコースでございます

Amuse bouche
小前菜

Salade de riz au champignon parfume a la truffe gateau de confit de foie et coeur de volaille
Mousse de foie-gras en chaud-froid accompagne de compote de poires
トリュフ香る茸のサラダ・リと鶏レバーとハツのコンフィをガトー仕立てに
フォアグラムースのショーフロアと洋梨のコンポート

Soupe de jour
本日のスープ

Filet de boeuf au grille avec beurre de marchand de vin
厳選牛フィレ肉のグリル マルシャン・ド・ヴァン

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。

“Menu Déjeuner a la mer” ￥6,500

★こちらは平日限定のコースでございます

Amuse bouche
小前菜

Salade de riz au champignon parfume a la truffe gateau de confit de foie et coeur de volaille
Mousse de foie-gras en chaud-froid accompagne de compote de poires
トリュフ香る茸のサラダ・リと鶏レバーとハツのコンフィをガトー仕立てに
フォアグラムースのショーフロアと洋梨のコンポート

Poelé de béryx au cavier et lotus de rõti farci de mousse de crevette
sauce maltaise parfumée au romarin avec sauce champange
金目鯛のポワレとキャビア 小海老のムースを詰めた蓮根のロースト
ローズマリー香るマルテーズソースとシャンパンソース

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。

“Menu Déjeuner a la mer premium”

★こちらは平日限定のコースでございます　￥7,000

Amuse bouche
小前菜

Salade de riz au champignon parfume a la truffe gateau de confit de foie et coeur de volaille
Mousse de foie-gras en chaud-froid accompagne de compote de poires
トリュフ香る茸のサラダ・リと鶏レバーとハツのコンフィをガトー仕立てに
フォアグラムースのショーフロアと洋梨のコンポート

Soupe de jour
本日のスープ

Poelé de béryx au cavier et lotus de rõti farci de mousse de crevette
sauce maltaise parfumée au romarin avec sauce champange
金目鯛のポワレとキャビア 小海老のムースを詰めた蓮根のロースト
ローズマリー香るマルテーズソースとシャンパンソース

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

￥8,000

“Bel au tomne”

平日のみ乾杯グラススパークリングワイン付き

Bonite grillee de la prefecture de Makurazaki, en harmonie avec le bardane et le yuzu
枕崎産ぶえん鰹の炙り 牛蒡と柚子のアンサンブル

Salade de riz au champignon parfume a la truffe gateau de confit de foie et coeur de volaille
Mousse de foie-gras en chaud-froid accompagne de compote de poires
トリュフ香る茸のサラダ・リと鶏レバーとハツのコンフィをガトー仕立てに
フォアグラムースのショーフロアと洋梨のコンポート

Noix de st-jaques et hokkigai poelés
trompettes-de-la-mort crème de céleri-rave sauce au vin jaune
北海道産帆立貝と北寄貝のポワレ
トランペットとセロリラブ　ソース バンジョーヌ

Soupe de jour
本日のスープ

Filet de boeuf au grille avec beurre de marchand de vin
厳選牛フィレ肉のグリル マルシャン・ド・ヴァン

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

￥9,000

“Symphonie Pourpre”

平日のみ乾杯グラススパークリングワイン付き

Bonite grillee de la prefecture de Makurazaki, en harmonie avec le bardane et le yuzu
枕崎産ぶえん鰹の炙り 牛蒡と柚子のアンサンブル

Salade de riz au champignon parfume a la truffe gateau de confit de foie et coeur de volaille
Mousse de foie-gras en chaud-froid accompagne de compote de poires
トリュフ香る茸のサラダ・リと鶏レバーとハツのコンフィをガトー仕立てに
フォアグラムースのショーフロアと洋梨のコンポート

Poelé de béryx au cavier et lotus de rōti farci de mousse de crevette
sauce maltaise parfumée au romarin avec sauce champange
金目鯛のポワレとキャビア 海老のムースを詰めた蓮根のロースト
ローズマリー香るマルテーズソースとシャンパンソース

Boeuf braise tendrement eu croute de roquefort
Purée de carottes aux épices et sauce au porto
柔らかくブレゼした黒毛和牛とロックフォールのクルート
スパイス香る人参のピュレ ポルトワインソース

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

￥10,000

“Moisson d’Or ”

平日のみ乾杯グラススパークリングワイン付き

Bonite grillee de la prefecture de Makurazaki, en harmonie avec le bardane et le yuzu
枕崎産ぶえん鰹の炙り 牛蒡と柚子のアンサンブル

Salade de riz au champignon parfume a la truffe gateau de confit de foie et coeur de volaille
Mousse de foie-gras en chaud-froid accompagne de compote de poires
トリュフ香る茸のサラダ・リと鶏レバーとハツのコンフィをガトー仕立てに
フォアグラムースのショーフロアと洋梨のコンポート

Noix de st-jaques et hokkigai poelés
trompettes-de-la-mort crème de céleri-rave sauce au vin jaune
北海道産帆立貝と北寄貝のポワレ
トランペットとセロリラブ　ソース バンジョーヌ

Poelé de béryx au cavier et lotus de rōti farci de mousse de crevette
sauce maltaise parfumée au romarin avec sauce champange
金目鯛のポワレとキャビア 海老のムースを詰めた蓮根のロースト
ローズマリー香るマルテーズソースとシャンパンソース

Boeuf braise tendrement eu croute de roquefort
Purée de carottes aux épices et sauce au porto
柔らかくブレゼした黒毛和牛とロックフォールのクルート
スパイス香る人参のピュレ ポルトワインソース

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。

Harmonie Agreable
～Cuisine spécialite～

￥25,000

乾杯グラスシャンパン付き

Amuse bouche
小前菜

Hors-d`œ-vre
オードブル2品

本日のスープ　Soupe de jour　（+2,000）

Poisson
魚介料理

Viande
黒毛和牛を使った肉料理

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。

Anniversary Petit

乾杯グラススパークリングワイン付き

￥12,000

★3日前までのご予約となります

Amuse bouche
小前菜

Hors-d`œ-vre
オードブル

Soupe de jour
本日のスープ

Viande
メイン料理

Pain
パン

Dessert
シェフパティシエ特製ホールケーキ

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。

Anniversary Grandjour

乾杯グラスシャンパン付き

￥17,000

★3日前までのご予約となります

Amuse bouche
小前菜

オードブル

Poisson
本日の魚料理

Viande
メイン料理

Pain
パン

Dessert
シェフパティシエ特製ホールケーキ

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。

Harmonie Agreable ～Menu Grand Cru～

乾杯グラスシャンパン付き　￥35,000

★3日前までのご予約となります

Amuse bouche
小前菜

Hors-d`œ-vre
特製 オードブル2品

本日のスープ　Soupe de jour　（+2,000）

Poisson
特製 魚料理

Viande
黒毛和牛を使った肉料理

Pain
パン

Dessert
シェフパティシエ特製デザート

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。

A LA CARTE

Hors-doeuvre froid

Salade de riz au champignon parfume a la truffe gateau de confit de foie et coeur de volaille
Mousse de foie-gras en chaud-froid accompagne de compote de poires
トリュフ香る茸のサラダ・リと鶏レバーとハツのコンフィをガトー仕立てに
フォアグラムースのショーフロアと洋梨のコンポート ￥4,850

Hors-doeuvre chaudes

Noix de st-jaques et hokkigai poelés
trompettes-de-la-mort crème de céleri-rave sauce au vin jaune
北海道産帆立貝と北寄貝のポワレ
トランペットとセロリラブ　ソース バンジョーヌ ￥5,450

Soupe

Soupe de jour
本日のスープ ￥2,200

Soupe de consommé
コンソメスープ ￥3,650

Soupe de poisson
スープ ド ポワソン ￥3,650

Poisson

Poelé de béryx au cavier et lotus de rõti farci de mousse de crevette
sauce maltaise parfumée au romarin avec sauce champange
金目鯛のポワレとキャビア 小海老のムースを詰めた蓮根のロースト
ローズマリー香るマルテーズソースとシャンパンソース ￥5,200

Poisson-tuile blanc au écailler et poele de crevette
légumes d'été sauce coralline parfum hennessy
八幡浜直送白甘鯛のエカイエと天使の海老のポワレ
夏野菜とヘネシー香るコラリーヌソース ￥6,700

Viande

Filet de boeuf au grille avec beurre de marchand de vin
厳選牛フィレ肉のグリル マルシャン・ド・ヴァン
￥5,450

Boeuf braise tendrement eu croute de roquefort
Purée de carottes aux épices et sauce au porto
柔らかくブレゼした黒毛和牛とロックフォールのクルート
スパイス香る人参のピュレ ポルトワインソース
￥6,450

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

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

表示価格にはサービス料10％と消費税を含んでおります。