

MENU

ランチメニュー

¥4,500

(税・サービス料込)

～アミューズ～

Assiettes crudités à la "Pinzimonio" légumes & fruits-meister recommendation

野菜ソムリエがワゴンでおすすめする新鮮野菜の取り合わせ

～四季折々の郷の素材～

Entrees saisonnier

真鯛 レギュームファルシー

～シェフからの2番目の誘惑～

Le 2em Hors-d'œuvre Chef vous recommendation

ヴィシソワーズ 旬菜の煮凝り パリソワール

または

ラングスティーヌのカダイフ巻き ビスクスープ仕立て (+1,800円)

～シェフお得意のお肉料理～

Plats de Viande Chef recommendation

※下記より1品お選びください

鱸のロティ マリニエール

または

クルミ香る丹波高原豚ロースのソテー ジュ・ド・ポー

仔鴨のポワレ ナッツとポワブルの香り (+1,300円)

または

仔羊背肉のロースト ベルシヤード (+1,800円)

または

国産牛の網焼き 赤ワインソース (+2,400円)

または

オマール海老のバーミキュラ蒸し

オマールクリームリゾット (+3,000円) ※1名様料金

黒毛和牛 ソースペリグー (+4,300円)

料理にフォアグラを添えたグルマンディーズスタイルに変更可能です (+1,100円)

季節のデザートプレート

アルモニーアンブラッセオリジナルブレンドコーヒー

ムレスナ社こだわりのフレーバーティー

カフェ・オレ、カプチーノ、エスプレッソ、ロイヤルミルクティー (各+330円)