

## MENU

ディナーメニュー

¥9,800

(税・サービス料込)

### ～ アミューズ～

#### ～ 四季折々の郷の素材～

Entrees saisonnier

カンパチ 豆 酢橘

#### ～ シェフからの2番目の誘惑～

Le 2em Hors-d'œuvre Chef vous recommendation

とうもろこしのデグリネゾン 奥丹波鶏のフリット

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)

#### ～ シェフおすすめの魚料理～

旬魚のタップナードポワレ 白ワインと胡瓜のヌイユ

または

オマール海老のバーミキュラココット蒸し オマールクリームソース (+3,000円)

※1名様料金

#### ～ 野菜ソムリエセレクション～

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

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

#### ～ シェフお得意のお肉料理～

※下記より1品お選びください

- ・ 仔鴨のポアレとピーツ フランポワーズソースで
- ・ 仔羊 ペルシヤード (+1,900円)
- ・ 国産牛 ソース・マデラ (+2,400円)
- ・ 黒毛和牛グリル マデラソース (+4,300円)

肉料理にフォアグラのポーション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)

#### ～ デザート～

季節のデザート

アルモニーアンブラッセオリジナルブレンドコーヒー

または

ムレスナ社こだわりのフレーバーティー

※仕入れ状況により変更する可能性がございます

## MENU

ディナーメニュー

¥13,200

(税・サービス料込)

### ～ アミューズ～

#### ～ 四季折々の郷の素材～

Entrees saisonnier

カンパチ 豆 酢橘

#### ～ シェフからの2番目の誘惑～

Le 2em Hors-d'œuvre Chef vous recommendation

皮付きヤングコーンとフォワグラのブリュレ

#### ～ シェフからの3番目の誘惑～

Le 3em Hors-d'œuvre Chef vous recommendation

真蛸のフリット 茄子のコンポート

#### ～ シェフおすすめの魚料理～

旬魚のタブナードポワレ 白ワインと胡瓜のヌイユ

または

オマール海老のバーミキュラココット蒸し オマールクリームソース (+3,000円)

※1名様料金

#### ～ 野菜ソムリエセレクション～

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

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

#### ～ シェフお得意のお肉料理～

- ・国産牛 ソース・マデラ
- ・黒毛和牛グリル マデラソース (+4,300円)

肉料理にフォアグラのポーション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)

#### ～ デザート～

季節のデザート

アルモニーアンブラッセオリジナルブレンドコーヒー

または

ムレスナ社こだわりのフレーバーティー

※仕入れ状況により変更する可能性があります