

MENU

ランチメニュー

¥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

真鯛 ラタトゥイユ

～シェフからの2番目の誘惑～

Le 2em Hors-d'œuvre Chef vous recommendation

帆立 コンソメ ヴィシソワーズ

～シェフおすすめの魚料理～

Poisson

鱈 ムール貝 マリニエール

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

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

～シェフお得意のお肉料理～

Plats de Viande Chef recommandation

仔鴨のポワレ ナッツとポワブルの香り

または

仔羊背肉のロースト ペルシヤード (+1,200円)

または

国産牛 ソースヴァンルージュ (+2,400円)

または

黒毛和牛 ソースパリグー (+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)