

DINNER MENU

- 本日のデザート
 - あがたの森のパン屋さん“シエル”からの心こもった温かいパン&オリーブオイル ハーブ・エビスの香り
 - ブレンドコーヒー または 紅茶
- すべてのコースで右記がセットとなります

JARDIN ジャルダン 松本丸の内ホテルご宿泊のお客様限定 ¥6,000

- Hors-d'œuvre** 本日のおまかせオードヴル
Apéritif recommandé
- Soupe** 本日のポタージュスープ
Soupe du jour
- Plat principal** 1つお選びください
- A [本日のお魚料理
Plats de poisson du jour] B [本日のお肉料理
Plats de viande du jour]
- C [本日の国産牛肉お料理 (プラス¥1,000/1名様)
Plats de viande du jour]



SAISON セゾン ¥8,000

- Hors-d'œuvre** 本日のオードヴル“アルモニービアン”スタイル
Hors-d'œuvre à ma façon d'“HARMONIE BIEN”
- Soupe** 本日のポタージュスープ
Soupe du jour
- Poisson** 本日のお魚料理
Plats de poisson du jour
- Viande** A [本日のお肉料理
Plats de viande du jour] B [本日の国産牛肉お料理 (プラス¥1,000/1名様)
Plats de viande du jour]



CHATEAU シャトー ¥10,000

- Hors-d'œuvre froids** 本日のオードヴル“アルモニービアン”スタイル
Hors-d'œuvre à ma façon d'“HARMONIE BIEN”
- Hors-d'œuvre chauds** 2皿目の温かいオードヴル
2ème plat hors-d'œuvre
- Soupe** 本日のポタージュスープ
Soupe du jour
- Poisson** 本日のお魚とホタテ貝をおすすめの調理法で
Plats de poisson du jour et st-jacque à la maison
- Viande** 契約牧場で北海道根室標茶町のホクチクファーム伊藤氏が丹精込めて育てた国産牛フィレ肉のロースト 贅沢なトリュフソースで
Filet de bœuf d'“Harmonie”rôti sauce truffe



SOUVENIR スヴニール ¥12,000

- Amuse-bouche** 食前のお楽しみ
Amuse-bouche
- Hors-d'œuvre froids** 本日のオードヴル“アルモニービアン”スタイル
Hors-d'œuvre à ma façon d'“HARMONIE BIEN”
- Hors-d'œuvre chauds** 2皿目の温かいオードヴル
2ème plat hors-d'œuvre
- Soupe** 本日のポタージュスープ
Soupe du jour
- Poisson** 本日のお魚とアワビのアンサンブル
Plats de poisson du jour et oreille de mer
- Viande** 契約牧場ホクチクファーム伊藤氏が丹精込めて育てたアルモニービーフフィレ肉のロースト“Bien ロッシーニ”スタイル
Contract Ranch Hokukichu Farm M. Ito a été minutieusement élevé Filet de bœuf Harmonie rôti façon “Bien Rossini”





一日一組様限定

Propose Plan

プロポーズプラン

想いが込められた特別料理と国登録有形文化財のクラシカルな空間で
一生心に残るおふたりのプロポーズを応援します

特別な フルコース料理

おふたりの思い出や
お相手のお好みに合わせた
オリジナルフレンチ

想いを込めた デザート

お相手への感謝を
デザートプレートに添える
サプライズ演出

プロポーズを プロデュース

サプライズのタイミング
場所や音楽など
ご希望に沿ってご提案

プロポーズ ディナーフルコース

お一人様 ¥15,000 (税金・サービス料込)

Present

乾杯酒“スパークリングワイン”

アルコールを召し上がられないお客様には
ノンアルコールをご用意しております

- 乾杯 グラススパークリングワイン **PRESENT**
- 本日のオードヴル“アルモニービアン”スタイル
- 2皿目の温かいオードヴル
- 本日のポタージュスープ
- 本日のお魚料理
- 本日のお肉料理
- 本日のメッセージデザート
- あがたの森のパン屋さん“シエル”から
心のこもった温かいパン&オリーブオイル ハーブ・エビスの香り
- オリジナルブレンドコーヒーまたはムレスナフレーバーティー

お好きな食材や
ご希望のメニューを取り入れます
すべておまかせも承ります