

LUNCH MENU

3/4 [mon] — 5/31 [fri]

すべてのコースで右記がセットとなります ●本日の厳選パン&オリーブオイル ハーブ・エピスの香り
●ブレンドコーヒー または 紅茶

CHARMANT シャルマン

¥3,500

- Hors-d'œuvre** 帆立貝と春野菜のマリネ 黒酢ヴィネグレット
Coquilles Saint-Jacques marinées et légumes printaniers, vinaigrette au vinaigre noir
- Soupe** 季節のポタージュ
Potage de saison
- Plat principal** 1つお選びください
- A アルモニービーフ”サーロイン”のグリエ シェフおまかせソースで
Bœuf Harmony grillé sauce au choix du chef
☆シェフおすすめ
- B 鮮魚のポワレ シェフおすすめのソースと共に
Poisson frais poilé avec la sauce recommandée par le chef
- C 春野菜と信州サーモンのクリームパスタ 信州味噌仕立て
Pâtes à la crème aux légumes printaniers et « Shinshu saumon au “ SHINSHUMISO ”
(プラス¥1,000/1名様)
- Dessert** 季節のデザート”春光”
Desserts de saison “SHUNKO”



SAISON セゾン

¥4,500

- Amuse bouche** 炙りベーコンとロマランのスコーンサンド
Sandwich au bacon rôti et scone romaran
- Hors-d'œuvre** ボタン海老のコンフィ 柑橘エッセンス
Crevettes de Paris confites à l'essence d'agrumes
- Soupe** 季節のポタージュ
Potage de saison
- Plat principal** 1つお選びください
- A アルモニービーフ”フィレ肉”のグリエ シェフおまかせソースで
Filet de bœuf Harmony grillé avec sauce au choix du chef
☆シェフおすすめ
- B 旬魚のグリエ カフェドパリバターソース
Poisson de saison grillé sauce au beurre Café de Paris
- C 春野菜と信州サーモンのクリームパスタ 信州味噌仕立て
Pâtes à la crème aux légumes printaniers et « Shinshu saumon au “ SHINSHUMISO ”
(プラス¥1,000/1名様)
- Dessert** 季節のデザート”涼味”
Dessert de saison “RYOMI”



CLAIR クレール

¥6,000

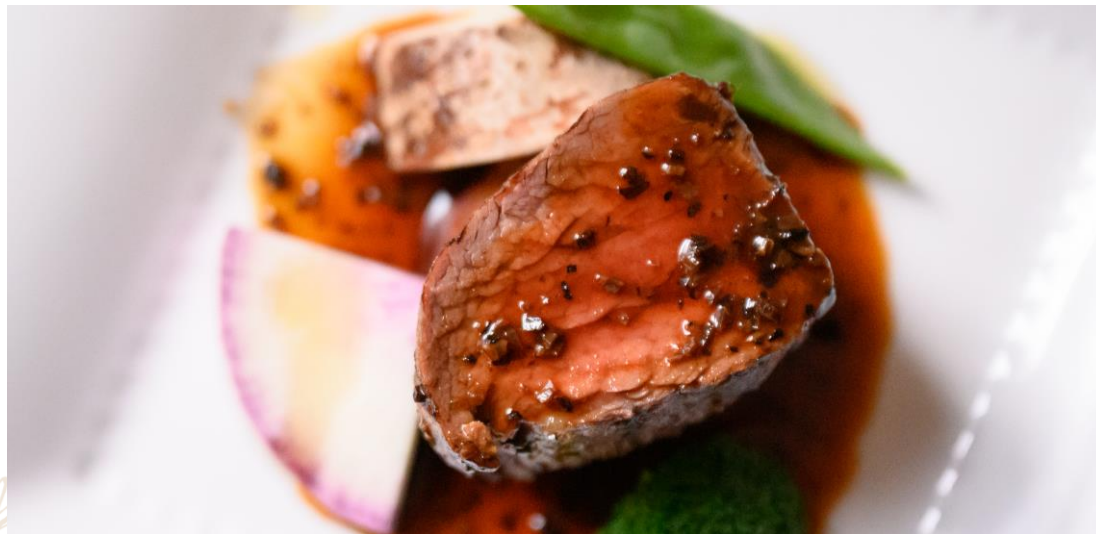
- Amuse bouche** 炙りベーコンとロマランのスコーンサンド
Sandwich au bacon rôti et scone romaran
- Hors-d'œuvre** ボタン海老のコンフィ 柑橘エッセンス
Crevettes de Paris confites à l'essence d'agrumes
- Soupe** 季節野菜を使ったポタージュ
Potage de saison
- Poisson** 鮮魚の海藻蒸しとそのジュ
Poisson frais cuit à la vapeur avec des algues et son jus
- Viande** 1つお選びください
- A アルモニービーフ”フィレ肉”のグリエ ロッシーニ風ビアンスタイル
Filet de bœuf Harmony grillé Façon Rossini Bien
☆シェフおすすめ
- B 春野菜と信州サーモンのクリームパスタ 信州味噌仕立て
Pâtes à la crème aux légumes printaniers et « Shinshu saumon au “ SHINSHUMISO ”
(プラス¥1,000/1名様)
- Dessert** 季節のデザート”涼味”
Dessert de saison “RYOMI”



Harmonie Bien Restaurant

MONDAY Special Lunch

4/1 [mon] — 【月曜日】 限定特別メニュー



MENU

旬野菜と魚介のプチグラタン

Petit gratin aux légumes de saison et fruits de mer

可愛いオードブルの盛り合わせ BIENスタイル

Assiette de hors-d'œuvre mignons style BIEN

季節のおすすめスープ

Soupes de saison recommandées

国産牛フィレ肉のグリユ 温野菜添え ペリゲーソースと和風オニオンソース

Filet de bœuf grillé aux légumes chauds Sauce Périgueux et sauce à l'oignon à la japonaise

パン&香草風味のオリーブオイル

Pain de ménarge et Huile de herbes

今週のおすすめデザート

Dessert

ブレンドコーヒーまたは紅茶

Café ou Thé

お一人様 **¥3,000**



お祝いプラン

ご結納やお顔合わせ、お子様のお食い初めや成人式
ご家族のお誕生日やご長寿のお祝いなど大切な日に個室でお楽しみいただけるプランです。
心を込めた料理とおもてなしでお迎えいたします。

¥7,000 (税込) コース

A 和洋折衷

膳菜三種盛り
お造り
温菜
お肉料理
御食事
水物
コーヒー

B フレンチ

オードブル
スープ
お魚料理
お肉料理
パン
デザート
コーヒー

¥9,000 (税込) コース

A 和洋折衷

膳菜五種盛り
お造り
温菜
お魚料理
お肉料理
御食事
水物
コーヒー

B フレンチ

アミューズ
オードブル
スープ
お魚料理
お肉料理
パン
デザート
コーヒー

※個室使用料(5名様以上)・料理・乾杯ドリンクが含まれます。

ご予約
お問い合わせ

TEL

0263-38-1155

MAIL

hb-r@one-heart.info

松本市観光地の中心

〈国登録有形文化財〉
アルモニービアン

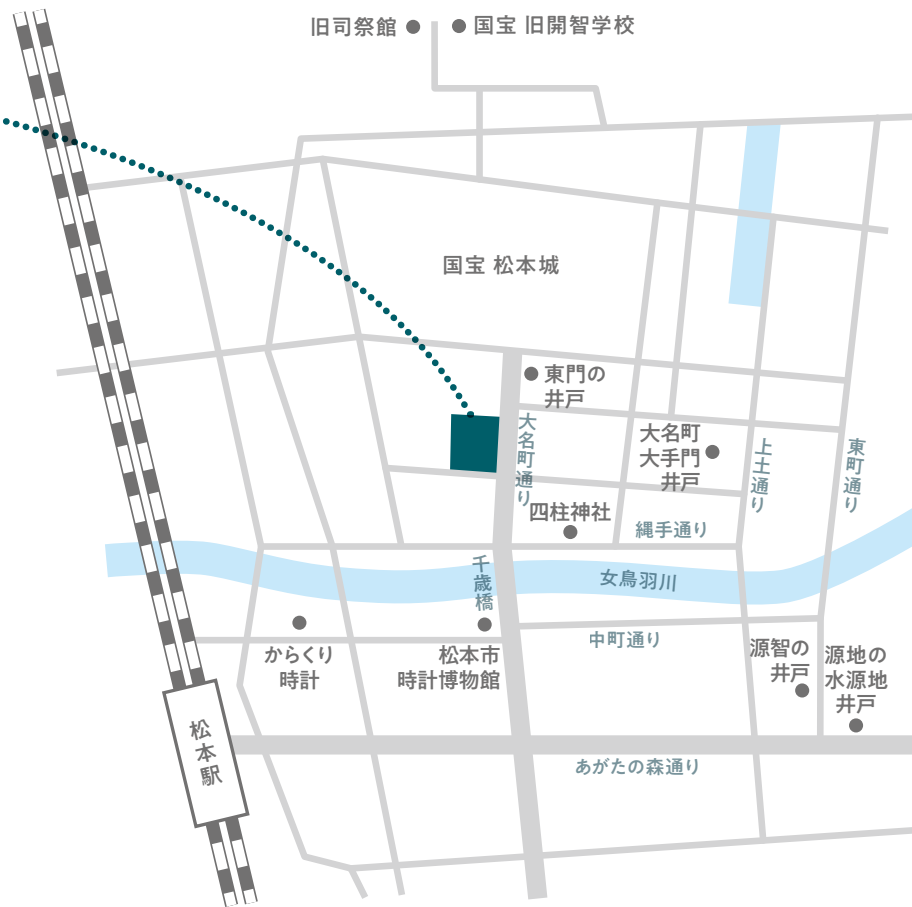
団体様
向け

館内見学付き

バスストップ

ランチプラン

修学旅行、研修旅行、バスツアー、
慰安旅行、親睦旅行、合宿などの
ランチタイムにご利用いただけます



A PLAN おひとり様
¥4,000 (税サ込)

洋食ハーフコース 乾杯ソフトドリンク

約1時間 30分	ご来館	
	館内ご見学	約20分
	お食事スタート	約50分
	写真撮影タイム	約10分
	終了	

※有形文化財(館内)のご見学はご希望の場合にご案内させていただきます ※20名様より承ります(人数についてはご相談ください) ※貸切希望の場合はご相談ください ※テーブルマナー講習ご希望の場合事前申込要

B PLAN おひとり様
¥6,000 (税サ込)

経験豊富なスタッフによるテーブルマナー講習
洋食フルコース 乾杯ソフトドリンク

新入社員研修や
学校行事におすすめ

約2時間 30分	ご来館	
	館内ご見学	約20分
	テーブルマナー講習 (希望者のみ) フレンチフルコースをお楽しみいただきながら、お料理の説明やナプキン、ナイフ・フォークの扱い方を経験豊富なスタッフがレクチャー	約20分
	お食事スタート	約60分
	写真撮影タイム	約10分
	終了	

ご予約
お問い合わせ

TEL 0263-38-1155

MAIL hb-r@one-heart.info

HARMONIE
BIEN

要予約

組数
限定

ラーメン & 寿司
Event



渾身

料理ビュッフェ + フリードリンク付き

アルモニービアンシェフ中村が
本気でラーメンと寿司に挑みます。
婚礼料理では味わえない
“渾身”の味をご堪能ください。

[日時]
2024年5月12日(日)
12:00~14:00

[料金] ※すべて税・サービス料込
大人 ¥6,000
子供(小学生以下) ¥3,000 未就学児 ¥500

満席が予想されるため、ご予約はお早目に

シェフ
中村 武司

旬や地場の食材を活かした
こだわりのフレンチ。概念に
とらわれず多種多様な料理を
提供している。

