Harmonie Bien Restaurant

LUNCH MENU

9/4 [wed] — 11/28 [thu]

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＆香草風味のオリーブオイル
- ブレンドコーヒー または 紅茶

CHARMANT シャルマン ¥3,500

Hors-d'œuvre
海の幸とダルスのサラダ 海藻ソースをかけて
Salade de fruits de mer et dulse à la sauce aux algues

Soupe
季節のポタージュ
Potage de saison

Plat principal
1つお選びください

※シェフおすすめ

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 Harmonie grillé sauce au choix du chef

B
旬魚のポワレ 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
自家製信州豚のパンチェッタ＆きのこづくしパスタ＜スパゲッティ＞
（メイン変更プラス¥500/1名様、単品追加プラス¥1,000/1名様）
Pâtes au “Shinsyu porc” pancetta et champignons <Spaghettis>

Dessert
季節のデザート“白露”
Dessert de saison “HAKURO”

SAISON セゾン ¥4,500

Hors-d'œuvre
本日のオードブル アソート＜5種＞
L'assortiment de hors-d'œuvre d'aujourd'hui

Soupe
季節のポタージュ
Potage de saison

Plat principal
1つお選びください

※シェフおすすめ

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 Harumonie grillé avec sauce au choix du chef

B
旬魚のポワレ 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
自家製信州豚のパンチェッタ＆きのこづくしパスタ＜スパゲッティ＞
（メイン変更プラス¥500/1名様、単品追加プラス¥1,000/1名様）
Pâtes au “Shinsyu porc” pancetta et champignons <Spaghettis>

Dessert
季節のデザート “秋麗”
Dessert de saison “SHUREI”

CLAIR クレール ¥6,000

Amuse bouche
食前のお愉しみ
Amuse-gueule

Hors-d'œuvre
カラフルトマトのタルト仕立て ソースを添えて
Tarte au tomates colorée aux sauce a part

Soupe
季節野菜を使ったポタージュ
Potage de saison

Poisson
旬魚のポワレ シェフおすすめのソースと共に
Poisson frais poilé avec la sauce recommandée par le chef

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 Harmonie grillé Façon Rossini Bien

B
自家製信州豚のパンチェッタ＆きのこづくしパスタ＜スパゲッティ＞
（メイン変更プラス¥500/1名様、単品追加プラス¥1,000/1名様）
Pâtes au “Shinsyu porc” pancetta et champignons <Spaghettis>

Dessert
季節のデザート “秋麗”
Dessert de saison “SHUREI”

※食材の入荷状況により内容が変更する場合がございます　※価格は全て税サ込となります

Harmonie Bien Restaurant

MONDAY Special Lunch

【月曜日】— 限定特別メニュー

MENU

ガトーフロマージュ・サレ
Gâteau fromage salé

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エ　温野菜添え　ペリグ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

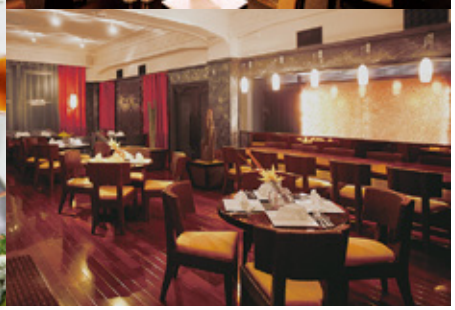
本日の厳選パン＆香草風味のオリーブオイル
Pain de ménarge et Huile de herbes

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**

※時季、仕入れの状況により食材を変更する場合がございます　※価格は税サ込となります



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	B フレンチ
膳菜三種盛り	オードブル
お造里	スープ
温菜	お魚料理
お肉料理	お肉料理
御食事	パン
水物	デザート
コーヒー	コーヒー

¥9,000（税込）コース

A 和洋折衷	B フレンチ
膳菜五種盛り	アミューズ
お造里	オードブル
温菜	スープ
お魚料理	お魚料理
お肉料理	お肉料理
御食事	パン
水物	デザート
コーヒー	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）

新入社員研修や学校行事におすすめ

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

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
お問い合せ
TEL 0263-38-1155
MAIL hb-r@one-heart.info