LUNCH MENU

3/5 [wed] -5/30 [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&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

春野菜 浅利 シェーブルチーズの味わい

Légumes de printemps Palourdes Fromage de chèvre de goût

Soupe

季節のポタージュ

Plat principal

Potage de saison ※シェフおすすめ

1つお選びください

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 Faux-filet Bœuf harmonie grillé sauce au choix du chef

B 旬魚のポワレ 春食材ソースで

Poisson de saison poêlé avec la sauce goût du printemps

桜エビ シラス 魚介のパスタ アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ

C (メイン変更プラス¥500/1名様、単品追加プラス¥1,000/1名様)

"Péperoncino" Crevettes Sakura Petites sardines blanches Fruit de mei

Dessert

季節のデザート"春日和"

Dessert de saison "HARUBIYORI"



SAISON セゾン

¥4,500

Hors-d'œuvre

春の陽気なおーどぶる

Assortiment de gaieté printanière

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

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 sauce au choix du chef

B 旬魚のポワレ 春食材ソースで

Poisson de saison poêlé avec la sauce goût du printemps

桜エビ シラス 魚介のパスタ アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ

C (メイン変更プラス¥500/1名様、単品追加プラス¥1,000/1名様)

"Péperoncino" Crevettes Sakura Petites sardines blanches Fruit de mei

Dessert

季節のデザート "麗らか"

Dessert de saison "URARAKA



CLAIR クレール

¥6,000

Amuse bouche

空豆とフレッシュチーズの炙り焼き

Grillé de fève avec fromage

Hors-d'œuvre

鰹のTATAKI 和風チュミチュリソース Bonite"TATAKI" avec sauce chumichurri a la japonais

Soupe 季節のポタージュ

Potage de saison

Poisson

旬魚のポワレ 春食材ソースで

Poisson de saison poêlé avec la sauce goût du printemps

Viande 1つお選びください 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

桜エビ シラス 魚介のパスタ アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ

(メイン変更プラス¥500/1名様、単品追加プラス¥1,000/1名様) "Péperoncino" Crevettes Sakura Petites sardines blanches Fruit de me

Dessert

季節のデザート "麗らか" Dessert de saison "URARAKA"



LUNCH MENU

6/1 [sun] — 8/31 [sun]

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

帆立とプラムのメランジェ

Soupe

Saint-Jacques et prunes salade mélangée 季節のポタージュ

Potage de saison

Plat principal

※シェフおすすめ

1つお選びください

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

Surlonge de Bœuf harmonie grillé sauce au choix du chef

₿ 旬魚のポワレ 本日のおすすめのソース

Poisson de saison poêlé avec la sauce recommandée

蛸とトマトのジャルディーノ

C (メイン変更プラス¥500/1名様、単品追加プラス¥1,000/1名様)

Poulpe et tomate a la jardinière

Dessert

夏の果実を使ったデセール"夏露"~NATSUNOTSUYU~

Dessert de fruits d'été "NATSUNOTSUYU"



SAISON セゾン

¥4,500

Amuse bouche

最旬の野菜を使ったアミューズ

Légumes de saison de cuisson

Hors-d'œuvre

香魚~清涼~

Poisson doux"SEIRYO" goût de l'été

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

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

Filet de bœuf Harumonie grillé avec sauce au choix du chef

旬魚"伊佐木"のポワレ大根の洋風すり流し

Grognement poêlé avec la sauce japonais"SURINAGASI'

蛸とトマトのジャルディーノ

(メイン変更プラス¥500/1名様、単品追加プラス¥1,000/1名様)

Poulpe et tomate a la jardinière

Dessert

メロンを使ったデセール"清夏"~SEIKA~

Dessert à l'aide de melon "SEIKA"



CLAIR クレール

¥6,000

Amuse bouche

最旬の野菜を使ったアミューズ

Légumes de saison de cuisson

Hors-d'œuvre

香魚~清涼~ Poisson doux"SEIRYO" goût de l'été

季節のポタージュ Potage de saison

Soupe Poisson

旬魚"伊佐木"のポワレ 大根の洋風すり流し

Grognement poêlé avec la sauce japonais"SURINAGASI"

Viande

アルモニービーフ"フィレ肉"のグリエ シェフ特製ソース

1つお選びください Filet de bœuf harmonie grillé sauce spéciale du chef

蛸とトマトのジャルディーノ

(メイン変更プラス¥500/1名様、単品追加プラス¥1,000/1名様)

Poulpe et tomate a la jardinière

Dessert

メロンを使ったデセール"清夏"~SEIKA~ Dessert à l'aide de melon "SEIKA"



Harmonie Bien Restaurant

MONDAY Special Lunch

【月曜日】 ― 限定特別メニュー



MENU

本日のアミューズブーシュ

Amuse-bouche du jour

可愛いオードブルの盛り合わせ BIENスタイル

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

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

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 (稅込)

A 和洋折衷

膳菜三種盛り

お造里

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

お造里

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 お問い合せ



0263-38-1155



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

前の見学付き

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



おひとり様

¥**4**,000(税+込)

洋食ハーフコース 乾杯ソフトドリンク

	~	ご来館	
約	~ [®]	館内ご見学	約20分
1 時 間 30		お食事スタート	約50分
分	<u></u>	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



ご予約 お問い合せ

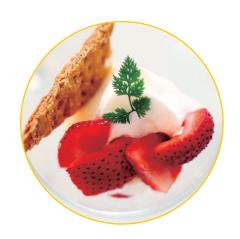


四~

終了



夏祭りのぼんぼん、お菓子のボンボン、美味しい楽しいのBonを詰め込んだ、 一日限りの特別なスイーツブッフェの開催です!







組数限定!

人気イベントにつき、ご予約はお早めに!

スイーツ大好きな皆さまのご参加をお待ちしております。 満席の場合はご容赦くださいませ。

- 内容 スイーツ+ライトミールブッフェ ソムリエセレクト フリードリンク付き
- 料金 大人 5,000円 シニア(70歳以上) 3,000円 子供(小学生以下) 2,000円 未就学児 無料

※すべて税・サービス料込 ※各種割引適用外イベントとなります

