

Menu du restaurant de l'Auberge

オーベルジュ メゾン エルミタージュは、南フランス邸宅をご自宅のように貸切で使用し、ランチ・ディナーを通して南フランス、日本の良き食文化をお伝え致します

お料理のメニュー (税込)

11:30~21:00 (ランチ14:00L.O)

お問合せ : 0285-21-4122

	オーベルジュ ランチ		ピクニックスタイル ランチ	オーベルジュ	サプライズ
Price (¥)	¥3,800	¥2,800	¥1,500	¥8,000	¥10,000
Concept	都内人気の南フランスの星付シェフ監修 鮮度にごこだわり食材本来の味を活かした サスティナビリティなフレンチ		メゾン エルミタージュのバスケット を持って好きな場所で ピクニック気分	エルミタージュのスタンダード メニュー・プロヴァンスを感じれる コース料理	特別な記念日 (プロポーズ&ディナー・ バースデー・お祝い・結婚・ご出産祝い・家 族食事会・成人式・七五三祝い等あら ゆるお祝いをプロデュース致します
Menu	季節野菜のヴルーテ	季節野菜のヴルーテ	自家製ジャム・リエット	アペリティフ (食前フィンガーフード)	アペリティフ (食前フィンガーフード)
	冷前菜	冷前菜	ピクルス	季節野菜のヴルーテ	季節野菜のヴルーテ
	温前菜		サンドイッチ用ソース・パン	前菜	前菜
	鮮魚or豚肉	鮮魚	生ハムスライス	鮮魚	鮮魚
			スモークサーモンスライス		
	デザート	デザート	スライスチーズ	レギューム (お口直しサラダ)	
	ミニアルディーズ (小菓子)	ミニアルディーズ (小菓子)	ジャーサラダ	肉 (国産牛)	肉 (A5 仙台牛)
			フルーツサラダ	デザート	デザート
	紅茶 or コーヒー	紅茶 or コーヒー		紅茶 or コーヒー	紅茶 or コーヒー
パン&AOPプロヴァンス産オリーブオイル	パン&AOPプロヴァンス産オリーブオイル		パン&AOPプロヴァンス産オリーブオイル	パン&AOPプロヴァンス産オリーブオイル	
		予約制	予約制	予約制	

お飲み物のメニュー (税込)

«Alcohol»		«Non Alcohol»	
Champagne			
La Bell Brut ラ・ベル・ブリュット		Onsyu Mikan Juice ¥600	
	グラス100ml ¥1,000	～愛媛県岩城島産 樹齢40年の木からとれたみかんジュース～	
	ボトル750ml ¥6,800	Organic Grape Juice (Red or White) ¥600	
By The Glass	グラスワイン	～有機ぶどうジュース 100% (赤 又は 白)～	
	グラス100ml ¥800	Apple Sparkring Juice ¥600	
Sparkring Wine	スパークリングワイン	～リンゴのスパークリングジュース～	
	グラス100ml ¥700	Vitamont Bio オーガニックレモネードシトロン ¥500	
Beer	生ビール ¥600	クスマティ アールグレイ デティン 水出し紅茶 ¥500	
Panache パナシェ	～生ビールをレモネード割ったお飲み物～ ¥600	福島県奥会津「金山」 ¥500	
黒龍 吟のとびら 大吟醸酒 1804年創業	～新たな日本酒の世界を知れる一品～ ¥700	(ミネラルウォーター・ガス入りとノンガス選べます)	
鳳凰美田 柚子/桃 (果実酒) 1872創業	～栃木市酒蔵の銘酒～ ¥500		

À la carte (税込)

ワンランクUP	仙台牛A5ランク	国産牛			
	¥5,000	¥2,000			
メモリアル	記念写真撮影 (台紙付 1P)	サプライズ花束	プロポーズプロデュース		
	¥15,000	¥3,000～	¥0		
カフェメニュー	コーヒー	紅茶	本日のデザート	焼き菓子	
	¥350	¥350	¥1,000	¥500	