

アルモニー

Harmonie

TEL 03-6915-1678

1-10-5 Kamiogi, Suginami-ku

Open Lunch : 11:00 ~ 15:00

Coffee : 15:00 ~ 17:00

Dinner : 17:00 ~ 22:00

Closed Tue

Dinner Menu

単品 1 皿からコース料理までご自由にお楽しみください。

Enjoy our food from Dishes to Courses.

当店は税込価格、チャージ料・サービス料無しとなっております。

All prices are inclusive of tax. Tax is Included in Prices, No Table

Charge/Service Charge required

A La Carte 単品料理


~Appetizer~ 前菜

- 1、オーガニック野菜のサラダ、クリュディナ
Crudit  of Organic Vegetable Salad ¥ 1200 
- 2、市場からの鮮魚のカルパッチョ仕立て、緑胡椒のヴィネグレットソース
Fresh Fish Carpaccio from the Market with Vinaigrette sauce
of Green Pepper ¥ 1200 
- 3、ニューカレドニア産天使の海老とメロン、八角のジュレ
New Caledonia Angel Shrimp and Melon, Octagonal Jelly ¥ 1200 
- 4、ノルウェー産サーモンのヒュメ、ガスパチョ固め
Norwegian Salmon fum e, Gazpacho Compaction ¥ 1200 
- 5、岩手県産岩中豚のテリーヌ、ムサカ仕立て
Terrine of Iwate Iwachu Pork ¥ 1200 
- 6、トリップ(牛胃)ソテー、蜂蜜のガストリック
Tripe Saute (Beef Stomach) and Honey Gastric ¥ 1200 
- 7、ニュージーランド産牛サーロインの網焼きサラダ仕立て
Salad style Grilled New Zealand Beef Sirloin ¥ 2200  
- 8、本日の前菜 Today's Appetizer ¥ 1800
(コース+ ¥600)

~Soup~ スープ

- 9、本日の野菜の冷製ポタージュ
Cold Potage of Today's Vegetables ¥ 800
- 10、オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup ¥ 900

~Bread~ パン

- 11、ライ麦パン Rye Bread ¥ 300 

~Main Dish~ 主菜

- 12、本日の鮮魚料理 Today's Fresh Fish Dish ¥ 1800 
- 13、青森県産帆立貝のグラティネ、カレー風味
Guratine of Aomori Scallops Guratine, Curry Flavor ¥ 2800 
- 14、群馬県産美桜鶏胸肉のポシェ、ローズマリー風味
Poache of Gunma Miou Chicken Breast with a Rosemary Flavor ¥ 1800 
- 15、ニュージーランド産骨付き仔羊背肉のロティ、ペルシャード風
Roti of New Zealand Bone-In Lamb Loin in a Persillade style ¥ 1800
- 16、岩手県産岩中豚肩ロース肉のコンフィ、タイム風味
Confit of Iwate Iwachu Shoulder Loin, Thyme Flavor..... ¥ 1800 
- 17、山形県産庄内鴨胸肉のポワレ、ヴィオレマスタードソース
Poele of Yamagata Shonai Duck Breast
with Moutarde Au Mont De Raisin ¥ 2800
(コース+ ¥1000)
- 18、本日の肉料理 Today's Meat Dish ¥ 2800
(コース+ ¥1000)

~Cheese~ チーズ

- 19、フランス産チーズ(各種)
French Cheese (Various) ¥ 500
 - 20、フランス産チーズ(盛り合せ4種)
French Cheese (4 Types Assortment) ¥ 2000
- メニューは入荷状況で変更になる場合がございます。
Menu changes depending on the Stocks.
ご要望等ございましたら、お気軽にご相談ください。
Please feel free to ask us, If You have any requests.

Harmonie Course A ¥ 3900

<アルモニーコースA>

単品料理の中から、前菜・主菜・デザートなどそれぞれ、お客様が自由に組み合わせられるコースです。

Choose one from each of Ala varte, Appetizer and Main Dish, Dessert

- 前菜(1~8からお選びください)
Appetizer (Please Choose From 1 to 8)
- 主菜(12~18からお選びください)
Main Dish (Please Choose From 12 To 18)
- デザート(ショーケースのケーキよりお好きなものをお選びください)
Dessert (Please Choose a Cake from the Showcase)

その他、コースにはアミューズ・パン・食後のお飲物・小菓子も付いております。
Amuse, bread and After-food drinks, Snacks are included.

*スープをコースに追加される場合は、スープメニューより¥300引きにて承ります。

* If You add a soup to the Course, 300yen Discount from the Original prices of Soup.

Harmonie Course B ¥ 5800











<アルモニーコースB>

季節の素材を使った、合わせて約10皿のおまかせコースです。
Seasonal Ingredients, 10 Dishes of Recommendation.


<Notice>

Some of restaurants accept CASH ONLY
The price including or excluding TAX is depending on the restaurant
Some of restaurants require COVER CHARGE
Some of restaurants require to order at least ONE DRINK

<Ingredients/Taste>

- | | | | | |
|---|--|---|--|---|
|  Chicken |  Pork |  Seafood |  Vegetables |  Flour |
|  Beef |  Fish |  Egg |  Dairy Products |  Spicy |

協力: **なみじゃない、杉並!**
中央線あるある PROJECT

 EXPERIENCE
SUGINAMI TOKYO

Aperitif 食前酒

スパークリング(サンテロ・ピノシャルドネ・スパマンテ)
Sparkling (Santero Pinot Chardonnay Spumante)

1. グラス Glass ￥600
2. ハーフボトル Half Bottle ￥2400
3. キール Kir ￥680
4. キールロワイヤル Kir Royale ￥680
5. キールアンペリアル Kir Imperial ￥680
6. ミモザ Mimosa ￥680

Beer ビール

7. キリンハートランド(日本) Kirin Heartland (Japan) ￥480
8. ギネス(アイルランド)Guinness (Ireland) ￥680

Champagne シャンパーニュ

9. モエ・エ・シャンドン・ブリュット

Moet & 青りんごや洋梨といった新鮮な果実とミネラルにシリアルなどの成熟した香りが調和。

Harmony of Fresh Green Apple and Pear with a Ripe flavor..... ￥9000

10. ランソン・ゴールドラベル

乾燥させたイチジクや杏、洋梨の香りに加えビスケットのようなニュアンス。
Dried Fig, Apricot and Pear with a Flavor of Biscotte..... ￥13000

White Wine 白ワイン

11. エステッタ・フィアーノ Esuterra - Fiano ￥520/￥2300
洋梨やリンゴタルトのように爽やかさの中に香ばしさのある香りが広がります。
It spreads a flavor of Pear and Apple Tart.

12. ザ・スプリングス ピノ・グリ The Springs Pinot Gris ￥520/￥2500
洋梨や生姜の皮、蜂蜜、イチジク等の豊かな香りを持っています。
Pears, Ginger Peels, Honey and Figs... Various Flavors.

13. カーヴ・ド・リュニー・ブルゴーニュ

Cave De Ryuni Bourgogne ￥550/￥2800
シトラス、蜂蜜、ヘーゼルナッツ、アカシアの花など繊細な香りと味わい。
Citrus, Honey, Hazelnut and Acacia make a delicate flavor.

14. テール・セクレット・マコン・ヴィラージュ

Tail Sekuretto-Macon Villages ￥550/￥3400
りんごやレモンのような清々しい酸味とミルクキーな味わいのバランスが魅力的。
Refreshing Acidity and Balance of Milky Taste Like Apple and Lemon .

15. ウィリアム・フェーブル・シャブリ William Fevre Chablis ￥4500
フレッシュな柑橘系の香りとキレのある酸味が軽快で心地よい辛口の白ワイン。
Dry wine with a Citrus flavor and refreshing sourness.

16. サン・ロマン San Roman ￥5800
ピーチの中に微かなレモンの絶妙な酸味とミネラル感。
Acidity and Mineral Sense with a bit of Lemon with the Peach flavor

17. シャブリ・プルミエ・クリュ・フルショーム

Chablis Premier Cru Fourchaume ￥7600
熟したりんごやジャスミンを思わせる香りに、蜂蜜やバニラがかすかに香ります。
A taste of Ripe Apple and Jasmine with Honey and Vanilla flavor

18. ムルソー・レ・ティレ Meursault-Les-Tyre ￥9700
きりっとした口当たりで、レモンの上品な香りに柑橘系の風味が漂います。
Elegant fragrance of Lemon and Citrus

19. モンラッシュ・ラ・カンテサンス Mont Rush La Kantesansu ￥13000
アーモンドのような香りとドライフルーツの風味が混ざり合った丸くリッチな口当たり。

Rich flavor of Dry Fruits and Almonds mixed

House Wine ハウスワイン

20. トワベール・エ・オーモン(赤/白)

Towabe Et Aumont (Red / White) ￥580/￥3500
ラズベリーやプラムの香りと滑らかなタンニン、奥行きのある果実味の
あるワイン

Fruity Taste of wine with a Raspberry and Plum flavor

Red Wine 赤ワイン

21. キアンティ ヴィッラ・ディ・モンテ

Chianti Villa Di Monte ￥520/￥2300
果実味・酸味に富み、渋みも程よく滑らかな舌触りです。
Rich and smooth taste with a fruitiness and Sourness.

22. パヌール・カヴェルネソーヴィニヨン リザーヴ・オークエイジド

Panuru Ka Vernet Sauvignon Reserve - Okueijido ￥520/￥2500
カシスのような香りに深くまろやかな味わいとラズベリーの風味が広がります。
Deep and Smooth taste of Raspberry such as Cassis.

23. シャトー・ジュリアン Chateau Julien..... ￥550/￥2800
ブラックベリーのような凝縮した果実の風味とオーク樽熟成に由来する
バニラ香のバランスが心地良いワイン。

The balance of fruitiness and Vanilla is Perfect.

24. シャトー・ロック・モリアック Chateau Lock Moriakku ￥550/￥3400
果実味の凝縮した味わいとボルドーらしい上品さを併せ持つ一本。
Elegant taste of Fruitiness

25. シャトー・ピュイグロー Chateau Pyuiguro ￥4200
熟した赤い果実の豊満な果実味と、しっかりとした渋みがとてもバランスの
良いワイン。

Fruity falvor of Ripe Red Fruit with a perfect balance of bitterness.

26. ル・オー・メドック・ド・ジスクール

Le Haut Medoc De Di School ￥5200
すみれの花やチェリーなど、熟した果実味たっぷりで凝縮感とスパイシー
さを秘めた味わい。

Fruitiness of Violet Flower and Cherry with a hidden spiciness.

27. シャトー・スータール

Chateau Sutaru..... ￥6500
完熟したブドウが醸す素晴らしい酸味と程良いタンニンを兼ね備えたワイン。
Wine with an Acidity and Tannins with a Ripe Grape flavor

28. シャトー・ラトゥール・カルネ

Chateau Latour-Carne ￥9000
プラムやベリーの花やかな香りとモカやオークの深さ。口いっぱい濃厚な
果実味が広がります。

Rich flavor of Fruitiness with a gorgeous Aroma of Plum,Berry and

Mocha.

29. シャトー・クレール・ミロン Château Clerc Milon ￥13000
ボルドーワイン特有のクレーム・ド・カシスのような香り、エスプレッソや
チョコレートなどの深みを感じられます。

Distinctive Bordeaux Wine fragrance such as Creme De Cassis with a

deepness of Espresso and Chocolate.

30. シャトー・デュアール・ミロン・ロスチャイルド

Chateau Deyuaru Milon-Rothschild ￥25000
はっきりとしたクレーム・ド・カシス、リコリスなどの美しい香り現るワイン。
Beautiful Fragrance of Creme De Cassis and Licorice

Lunch Menu


A Course ￥2380


前菜・主菜をそれぞれ1皿ずつお選び下さい。

Please Choose a dish from each of Appetizers and Main Dishes.

Appetizers 前菜

1. ノルウェー産サーモンのマリネ、ラタトゥイユ添え


Marinated Norwegian Salmon with ratatouille 

2. オーガニック野菜の冷製ポタージュ Cold Potage of Organic Vegetables 


3. 本日の前菜(+￥400) Today's Appetizer (+ ￥400)

Main Dishes 主菜


4. 本日の鮮魚料理(+￥400)

Today's Fresh Fish Dish (+ ￥400) 


5. 群馬県産美桜鶏のフリカデラ、カレー風味

Curry flavor Frikadeller of Miou-Chicken from Gunma 

6. フランス産豚ロース肉のパネ、コンドルルージュ風

Condor Rouge Style French Pork Loin Panel 

7. ニューージーランド産牛サーロインの網焼き、ピカントソース(+￥800)

Grilled New Zealand Beef Sirloin with piquante sauce + ￥800 

Dessert デザート

ショーケースより好きなケーキをお1つお選び下さい。

Please Choose a Cake from the Showcase.

B Course ￥3240

その日の旬の食材を使ったシェフのおまかせコースです。

Chef's recommendation Course by using Seasonal Ingredients of The Day

・アミューズ Amuse

・前菜 Appetizer

・スープ Soup











・魚料理 Fish Dish

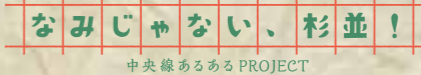
・肉料理 Meat Dish


・デザート Dessert

・食後のお飲物 After-Dinner Drinks

・小菓子 Small Snacks

<Notice>				
Some of restaurants accept CASH ONLY				
The price including or excluding TAX is depending on the restaurant				
Some of restaurants require COVER CHARGE				
Some of restaurants require to order at least ONE DRINK				
<Ingredients/Taste>				
 Chicken	 Pork	 Seafood	 Vegetables	 Flour
 Beef	 Fish	 Egg	 Dairy Products	 Spicy

協力:  中央線あるある PROJECT

 EXPERIENCE
SUGINAMI TOKYO