

Comme à MIONNAY



食前のお愉しみ

アニス風味の小鳩のジュレと小さな野菜



地元産 大根のコンフィとフォアグラ



近海産 天然スズキのビネガーと黒コショウ風味



仔羊とマティニオン野菜のクレピネット包み焼き

※ 黒毛和牛フィレ肉に変更も承ります プラス **¥2,310** (税・サービス料込)



ナチュラルチーズのいろいろ



クリームチーズのアイスクリーム 栗の花のはちみつがけ



お好きなデザートを一品お選び下さい



かわいい小菓子とプラリネ



特選ブレンドコーヒー、紅茶、アンフュジョン または エスプレッソ

税・サービス料込

¥10,000 (¥11,550)

※ 上記の内容でスープ付のコースもご用意しております。
(アラカルトのスープからお好みをお選び下さい)

¥12,000 (¥13,860)

Hommage d'Alain Chapel



食前のお愉しみ

三種のサラダ：ロケットのア・ラ・クレームとフォアグラのポワレ
キノコのトリュフジュ、小エビとシブレット



リー・ド・ヴォーとモリーユ茸



ブルターニュ産オマール海老とポテトの軽い煮込み



琵琶マスのポワレ シャンパン風味のサヴァイヨンソース



シャラン鴨の温かいパテ 赤ワインソース

※ 黒毛和牛フィレ肉に変更も承ります プラス **¥2,310** (税・サービス料込)



ナチュラルチーズのいろいろ



クリームチーズのアイスクリーム 栗の花のはちみつがけ



お好きなデザートを一品お選び下さい



かわいい小菓子とプラリネ



特選ブレンドコーヒー、紅茶、アンフュジョン または エスプレッソ

税・サービス料込

¥16,000 (¥18,480)

※ 黒毛和牛フィレ肉

¥18,000 (¥20,790)

～ *Les Entrées* ～

オードヴル

	税・サービス料込
若鶏のクレトとロニオン、キノコの軽い煮込み	¥3,600 (¥4,158)
🍷🍷	
グリーンアスパラガスと赤座海老のフィユテ	¥3,800 (¥4,389)
🍷🍷	
淡路産 舌平目のショーフロワ エストラゴン風味と小さな春サラダ	¥4,000 (¥4,620)
🍷🍷	
アニス風味の小鳩のジュレと小さな野菜	¥4,000 (¥4,620)
🍷🍷	
地元産 大根のコンフィとフォアグラ	¥4,200 (¥4,851)

～ *Soupe* ～

スープ

グリーンアスパラガスとブロッコリーのクリームスープ	¥2,800 (¥3,234)
🍷🍷	
キノコの軽いクリーム カプチーノ仕立て	¥3,000 (¥3,465)
🍷🍷	
赤座海老のクリームスープ バジリックの香り	¥3,300 (¥3,811)

～ *Poissons* ～

お魚料理

	税・サービス料込
近海産 天然スズキのビネガーと黒コショウ風味	¥3,600 (¥4,158)
🍷🍷	
ポテトとポロ葱にのせた近海産鮮魚 フルール・ド・セル風味	¥3,800 (¥4,389)
🍷🍷	
琵琶マスのポワレ シャンパン風味のサヴァイヨンソース	¥4,200 (¥4,851)
🍷🍷	
瀬戸内の魚介類と野菜のクールブイヨン キャビア添え	¥4,600 (¥5,313)
🍷🍷	
ブルターニュ産オマール海老とポテトの軽い煮込み	¥5,200 (¥6,006)

〜 *Viandes* 〜
お肉料理

播州地どり胸肉のソテー ビネガー風味 ¥3,400 (¥3,927)



牛テールの赤ワイン煮と兵庫県産有機野菜 ¥5,000 (¥5,775)



仔羊とマティニヨン野菜のクレピネット包み焼き ¥5,200 (¥6,006)



リー・ド・ヴォーとモリユ茸 ¥5,300 (¥6,121)



シャラン鴨の温かいパテ 赤ワインソース ¥5,800 (¥6,699)

*Ces deux plats tenaient à cœur à Alain Chapel,
ce sont deux grands classiques de Mionnay*
〜 アランシャペルのスペシャリテ 〜

税・サービス料込

Salade de homard breton ¥11,000 (¥12,705)

et gorges de pigeonneaux, des truffes noire

ブルターニュ産オマール海老とピジョノー、トリュフのサラダ



Poulet de Bresse en vessie; des jeunes légumes ¥12,000 (¥13,860)

et une sauce légère au foie gras

ブレス産 若鶏のヴェッシー包み フォアグラ風味の軽いクリームソース

La pièce pour deux, trois ou quatre personnes

このお料理は2〜4名様でお召し上がりいただけます。

準備の都合により、3日前までのご予約にて承らせていただきます。

〜 *Fromages* 〜
チーズ

Quelques fromages fermiers ¥3,000 (¥3,465)

ナチュラルチーズのいろいろ

(ワゴンよりお好みのチーズをお好きなだけお選びいただけます)

【 1 ピース ¥1,150 (税・サービス料込) 〜 】

