

# Menu Portopia

メニュー ポートピア



*Pour patienter*

食前のお愉しみ

*Fumé d'aji de pays et asperges vertes en vinaigrette d'huile de truffe*

近海産アジのスマークとグリーンアスパラガス トリュフ風味のビネグレット



*Crème froide de tomates de Kobe au basilic d'Awaji*

神戸トマトの冷たいクリームスープ 淡路産バジリックの香り



*Poissons de pays en nage acidulée à l'orange et aux herbettes, des caviars*

近海産 魚介類のナージュ オレンジ風味、香草とキャビアを添えて



*Petite tripier de ris et pies de veau à la coriandre et aux légumes d'été*

カナダ産 仔牛のリー・ド・ヴォーとピエ、夏野菜の軽い煮込み コリアンダー風味



*Choisissez votre dessert préféré en dernière page*

お好きなデザートを一品お選び下さい



*Mignardises et pralines*

かわいい小菓子とプラリネ



*Un choix de cafés, thés ou infusions*

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)

# Menu Gourmand

メニュー グルマン



*Pour patienter*

食前のお愉しみ

*Salade de thon, des légumes, œuf de caille au caviar  
et une salade de mesclun de Kobe*

マグロと野菜、キャビア、神戸有機リーフのサラダ仕立て



*Crème de langoustine au basilic d'Awaji*

赤座海老のクリームスープ 淡路産バジリックの香り



*Dos de bar de pays le ventre en tartare sur une crème de courgette,  
chapelure aux agrumes et aux épices*

近海産 天然スズキのポワレ柑橘風味

ズッキーニのクリームにのせたタルタルを添えて



*Poitrine de pintade de Bresse au foie gras,  
des cuisses confits au romarin et aux cépes d'été*

ブレス産ホロホロ鳥胸肉とフォアグラ、腿肉のコンフィ  
ローズマリー風味とサマーセップ茸



*Quelques fromages fermiers*

フランス産ナチュラルチーズのいろいろ



*Choisissez votre dessert préféré en dernière page*

お好きなデザートを一品お選び下さい



*Mignardises et pralines*

かわいい小菓子とプラリネ



*Un choix de cafés, thés ou infusions*

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

¥14,000 (¥16,170)

( )内の金額には、サービス料および 所定の税金を加算させていただいております。

*The prices in parenthesis include service charge and tax*

# Image d'Alain Chapel

イマージュド アラン・シャペル



*Pour patienter*

食前のお愉しみ

*Comme une soupe de poissons de roche en gelée tremblotante,  
une crème de feunouille à l'olive noire*

磯で獲れた小魚のスープのジュレ仕立て フヌイユのピューレ 黒オリーブ風味  
🍷🍷

*Sauté de foie gras de canard au Porto, l'aileron de requin et shiitaké d'Inagawa*

フレッシュフォアグラのソテー ポルト酒風味とフカヒレ、猪名川町産 原木椎茸  
🍷🍷

*Cuisses de grenouilles à la crème de ciboulette  
aux haricots noirs de Tanba et aux truffes d'été*

グルヌイユの軽いクリーム シブレット風味 丹波産黒豆とサマートリュフ添え  
🍷🍷

*Ragoût de homard breton aux oursins de Yura et pommes de terre*

ブルターニュ産オマール海老とポテト、由良ウニの煮込み  
🍷🍷

※ お好みのメインディッシュをお選びくださいませ。

*Filet d'agneau en rognonnade, légumes sur une purée d'ail nouveau,  
un jus à l'huile de poivron de Manganji*

仔羊のロニョナード 新ニンニクのピューレに季節野菜をのせて  
万願寺しし唐の香るジュ  
又は

*Côte de bœuf d'Awaji poêlée une sauce au poivre vert,  
de cannelloni farcis aux cèpes d'été*

淡路牛背ロース肉のポワレ グリーンペッパーの香るソース  
カネロニのファルシにサマーセップを添えて  
🍷🍷

*Quelques fromages fermiers*

フランス産ナチュラルチーズのいろいろ  
🍷🍷

*Choisissez votre dessert préféré en dernière page*

お好きなデザートを一品お選び下さい  
🍷🍷

*Mignardises et pralines*

かわいい小菓子とプラリネ  
🍷🍷

*Un choix de cafés, thés ou infusions*

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

メインディッシュ: 仔羊

¥16,000 (¥18,480)

メインディッシュ: 淡路牛背ロース

¥18,000 (¥20,790)

## ～ Les Entrées ～

オードヴル

税・サービス料込

- Comme une soupe de poissons de roche* ¥3,500 (¥4,042)  
*en gelée tremblotante, une crème de feunouille à l'olive noire*  
磯で獲れた小魚のスープのジュレ仕立て フヌイユのピューレ 黒オリーブ風味  
🍷🍷
- Fumé d'aji de pays et asperges vertes* ¥3,600 (¥4,158)  
*en vinaigrette d'huile de truffe*  
近海産アジのスマークとグリーンアスパラガス トリュフ風味のビネグレット  
🍷🍷
- Salade de thon, des légumes, œuf de caille au caviar* ¥4,500 (¥5,197)  
*et une salade de mesclun de Kobe*  
マグロと野菜、キャビア、神戸有機リーフのサラダ仕立て  
🍷🍷
- Sauté de foie gras de canard au Porto,* ¥4,800 (¥5,544)  
*l'aileron de requin et shiitaké d'Inagawa*  
フレッシュフォアグラのソテー ポルト酒風味とフカヒレ、猪名川町産 原木椎茸

## ～ Soupe ～

スープ

- Crème froide de tomates de Kobe au basilic,* ¥3,000 (¥3,465)  
*petit timbale de vermicelles aux crêtes et rognons de coq*  
神戸トマトの冷たいクリームスープ バジリックの香り  
バミセリのタンバルにのせたクレテロニヨンの軽い煮込み  
🍷🍷
- Crème de langoustine au basilic d'Awaji* ¥3,200 (¥3,696)  
赤座海老のクリームスープ バジリックの香り  
🍷🍷
- Consommé de thon, shiitaké d'Inagawa* ¥3,600 (¥4,158)  
*aux olives noires de Nice*  
マグロと猪名川町産 原木椎茸のコンソメスープ  
ニース産 黒オリーブ風味

## ～ Poissons ～

お魚料理

- Dos de bar de pays le ventre en tartare* ¥4,000 (¥4,620)  
*sur une crème de courgette, chapelure aux agrumes et aux épices*  
近海産 天然スズキのポワレ柑橘風味  
ズッキーニのクリームにのせたタルタルを添えて  
🍷🍷
- Poissons de pays en nage acidulée à l'orange* ¥4,600 (¥5,313)  
*et aux herbettes, des caviars*  
近海産 魚介類のナージュ オレンジ風味、香草とキャビアを添えて  
🍷🍷
- Cuisses de grenouilles à la crème de ciboulette* ¥4,600 (¥5,313)  
*aux haricots noirs de Tanba et aux truffes d'été*  
グルヌイユの軽いクリーム シブレット風味 丹波産黒豆とサマートリュフ添え  
🍷🍷
- Ragoût de homard breton aux oursins de Yura* ¥5,800 (¥6,699)  
*et pommes de terre*  
ブルターニュ産オマール海老とポテト、由良ウニの煮込み

## 〜 Viandes 〜

### お肉料理

税・サービス料込

*Paté chaud de porc de Kobe au foie gras  
une sauce au vin rouge moutardé*

¥3,450 (¥3,984)

神戸ポークとフォアグラ、ピスタチオのパテ マスタード風味の赤ワインソース



*Petite tripièr de ris et pies de veau  
à la coriandre et aux légumes d'été*

¥5,200 (¥6,006)

カナダ産 仔牛のリー・ド・ヴォーとピエ、夏野菜の軽い煮込み コリアンダー風味



*Poitrine de pintade de Bresse au foie gras,  
des cuisses confites au romarin et aux cépes d'été*

¥6,200 (¥7,161)

ブレス産ホロホロ鳥胸肉とフォアグラ、腿肉のコンフィ  
ローズマリー風味とサマーセップ茸



*Filet d'agneau en rognonnade,  
légumes sur une purée d'ail nouveau,  
un jus à l'huile de poivron de Manganji*

¥6,800 (¥7,854)

仔羊のロニョナード 新ニンニクのピューレに季節野菜をのせて  
万願寺しし唐の香るジュ



*Filet de bœuf poêlé,  
une sauce au vin rouge et sa garniture*

¥9,500 (¥10,972)

黒毛和牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース  
地元産 旬の野菜添え

(120g)

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 〜

*Salade de homard breton*

¥9,800 (¥11,319)

*et gorges de pigeonneaux, des truffes d'été*

ブルターニュ産オマール海老のサラダ サマートリュフを添えて



*Poulet de Banshyu en vessie; des jeunes légumes  
et une sauce légère au foie gras*

¥12,000 (¥13,860)

播州地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2〜3名様でお召し上がりいただけます。

おそれいりますが準備のお時間として1時間10分いただきます。

( )内の金額には、サービス料および 所定の税金を加算させていただいております。

*The prices in parenthesis include service charge and tax*

*Quelques fromages fermiers*  
フランス産ナチュラルチーズのいろいろ  
【 1ピース ¥1,155 (税・サービス料込) ~ 】

税・サービス料込  
¥3,000 (¥3,465)

〜 *Desserts* 〜  
デザート

*Deux sorbets aux fruits et deux crèmes glacées* ¥1,500 (¥1,732)  
二種類のシャーベットと二種類のアイスクリーム  
【 1ピース ¥924 (税・サービス料込) ~ 】



*Fines feuilles craquantes au chocolat sur une crème* ¥1,800 (¥2,079)  
*légère au praliné, des brisures de noix de pécan caramélisées*  
チョコレートのカロカンにプラリネクリームとピーカンナッツのカラメリゼ



*Marinade de fruits rouges à l'huile de citron,* ¥1,800 (¥2,079)  
*une glace au thym sur un nid croustillant de betterave rouge*  
レモンオイルでマリネしたベリー ビーツにのせたタイム風味のアイスクリーム



*Crème au mascarpone légère, un sorbet à la mangue* ¥1,800 (¥2,079)  
マスカルポーネの軽いクレームとマンゴーのシャーベット



*Compote de pêche sur un granité à la fleur d'hibiscus,* ¥1,800 (¥2,079)  
*une crème glacée de fromage frais de Yuge au miel amer*  
ハイビスカス風味のグラニテに桃のコンポートと  
弓削牧場フレッシュチーズのアイスクリーム、栗のハチミツを添えて



*Soupe aux fruits de saison, un sorbet aux fruits rouges* ¥1,800 (¥2,079)  
彩り豊かなフルーツのスープと赤い果実のシャーベット

*Un choix de cafés, thés ou infusions* ¥800 (¥924)  
特選ブレンドコーヒー、紅茶 または アンフュジョン

( )内の金額には、サービス料および 所定の税金を加算させていただいております。

*The prices in parenthesis include service charge and tax*