



「トランテアン」はフランス ミシュランガイド 2 つ星

リヨンに店を構える「ラ メール ブラジエ」初の提携店

リヨンの伝統と文化を継承しながら、フランスと地元の食材を用い
モダン・クラシックをコンセプトにオリジナルメニューを提供いたします。

ここでしか体験できない洗練されたエスプリの融合を
神戸の美しい景観と共にその美食の世界をご堪能下さい。

PORTOPIA

ポートピア

Amuse-Bouche Gourmande

食前のお楽しみ

Choud-Froid de Pintarde et avec Petit Salades

ホロホロ鳥のショーフロワ 小さなサラダを添えて

Royale de Homard et Champignons "Cappuccino"

オマール海老とキノコのロワイヤル“カプチーノ”

Gratine de Poisson et Rasin de Légume

旬魚と根菜のグラチネ

Joue de Bœuf Braisée et aux Légumes du Pays

牛ホホ肉のプレゼ ポテトのピューレと冬野菜添え

※¥2,000 (¥2,160) の追加にて 黒毛和牛ロース肉のポワレに変更承ります

※¥3,000 (¥3,240) の追加にて フォアグラを詰めた黒毛和牛フィレ肉のポワレに変更承ります

Madeleine Tiède au Miel

トランテアン特製マドレーヌ

Mi-Chocolat, Caramel

柔らかいチョコレートクリームとキャラメル、ミルクのエスプーマ

Cafés ou Thés

コーヒー または 紅茶

¥12,000(12,960)

ソムリエセレクトワイン 3 種類 ¥16,500(17,820)

※上記()内の税込価格に、別途サービス料(10%)を加算させていただきます

※食物アレルギーをお持ちのお客様はお申し付けください

※メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます

DEGUSTATION

デギュスタシオン

Amuse-Bouche Gourmande

食前のお楽しみ

Gambas, Royale de Chou-Fleur et Gelée de Carapaces, Airelles et Caviar

車海老とジロルのポワレ
カリフラワーのロワイヤルに載せたタルタルと共に

Coquilles Saint-Jacques, Mangue et Noix Fraiches, Duxelle de Champignons et Nage au Vin Jaune

殻つき帆立のポワレ ソースヴァンジョーズ
マッシュルームのデュクセルとグリーンマンゴー

Bar de ligne cuisson douce, choux de Bruxelles, coquillage, algues et caviar

低温でゆっくりと火を通した鱈
芽キャベツと海藻、色々な貝とキャビアのアクセント

Cote de Bœuf Wagyu Roti, Sauce Vin Rouge au Truffe

牛ロース肉のロティ トリュフたっぷりの赤ワインソース

※¥3,000 (¥3,240) の追加にて フォアグラを詰めた黒毛和牛フィレ肉のポワレに変更承ります

Madeleine Tiède au Miel

トランテアン特製マドレーヌ

Pomme au Jus d'Hibiscus, Crème Mascarpone à la Vanille de Tahiti,

Glace Noix de Pécan Caramélisées, Croustillant de Cassis

林檎のコンポート ハイビスカス風味
ピーカンナッツキャラメルのア이스クリーム添え

Cafés ou Thés

コーヒー または 紅茶

¥16,000(17,280)

ソムリエセレクトワイン 4 種類 **¥22,000(23,760)**

MEILLEUR

メイユール

Amuse-Bouche Gourmande

食前のお楽しみ

Gambas, Royale de Chou-Fleur et Gelée de Carapaces, Airelles et Caviar

車海老とジロルのポワレ
カリフラワーのロワイヤルに載せたタルタルと共に

Coquilles Saint-Jacques, Mangue et Noix Fraiches, Duxelle de Champignons et Nage au Vin Jaune

殻つき帆立のポワレ ソースヴァンジョーヌ
マッシュルームのデュクセルとグリーンマンゴー

Homard Bleu Confit au Beurre Salé, Les Coudes et le Corail en Minestrone, Carottes et Agrumes

オマールブルーのコンフィ 色々な人参と金柑の付け合せ
コライユのパスタが入ったミネストローネと共に

Filet de Bœuf Farci au Foie Gras, Sauce Vineuse, Chutney d'Oignons

フォアグラを詰めた黒毛和牛フィレ肉のポワレ バーベリー風味のジュ

Notre Chariot de Fromages Affinés

ヨーロッパや国産のナチュラルチーズ

Madeleine Tiède au Miel

トランテアン特製マドレーヌ

Pomme au Jus d'Hibiscus, Crème Mascarpone à la Vanille de Tahiti,

Glace Noix de Pécan Caramélisées, Croustillant de Cassis

林檎のコンポート ハイビスカス風味
ピーカンナッツキャラメルのアイスクリューム添え

Cafés ou Thés

コーヒー または 紅茶

¥20,000(21,600)

ソムリエセレクトワイン 4 種類 ¥26,000(28,080)

※上記()内の税込価格に、別途サービス料(10%)を加算させていただきます

※食物アレルギーをお持ちのお客様はお申し付けください

※メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます

LA CARTE アラカルト

Entrées 前菜

Gambas, Royale de Chou-Fleur et Gelée de Carapaces, Airelles et Caviar 車海老とジロルのポワレ カリフラワーのロワイヤルに載せたタルタルと共に	¥3,200 (¥3,456)
Crabe de Mer aux Condiments, Emulsion au Céleri et Caviar 紅ズワイガニのサラダ キャビアとセロリ風味の泡を添えて	¥3,500 (¥3,780)
Coquilles Saint-Jacques, Mangue et Noix Fraiches, Duxelle de Champignons et Nage au Vin Jaune 殻つき帆立のポワレ ソースヴァンジョーヌ マッシュルームのデュクセルとグリーンマンゴー	¥3,800 (¥4,104)

Poissons 魚料理

Bar de ligne cuisson douce, choux de Bruxelles, coquillage, algues et caviar 低温でゆつくりと火を通した鱈 芽キャベツと海藻、色々な貝とキャビアのアクセント	¥3,800 (¥4,104)
Fricassée d'Ormeaux, Noisettes et Praliné de Champignons, Topinambour et Nashi 鮑、茸、梨のフリカッセ 菊芋のピューレとセップ茸のプラリネ	¥7,500 (¥8,100)
Homard Bleu Confit au Beurre Salé, Les Coudes et le Corail en Minestrone, Carottes et Agrumes オマールブルーのコンフィ 色々な人参と金柑の付け合せ コライユのパスタが入ったミネストローネと共に	¥12,000 (¥12,960) 〈1尾〉

Viandes 肉料理

Vol au Vent Hommage à Alain Chapel, Rognons et Crêtes de Coq, Quenelle de Volaille, Ris de Veau, Ailerons Farcis, Oignons et Champignons クレテロニオン、クネル、エルロンファルシーのヴォロヴァン ～アランシャペルへのオマージュ～	¥5,500 (¥5,940)
Pigeon Rôti, la Cuisse en Caillette, Jus de Chou Rouge et Baies de Sureau 仔鳩胸肉のロティと腿肉のカイエット仕立て エルダーベリーのジュ	¥5,800 (¥6,264)
Filet de Bœuf Farci au Foie Gras, Sauce Vineuse, Chutney d'Oignons(80g) フォアグラを詰めた黒毛和牛フィレ肉のポワレ ミモレット風味のマカロニファルス添え バーベリー風味のジュ (80g)	¥8,500 (¥9,180)

Notre Chariot de Fromages Affinés

ナチュラルチーズ

¥3,000 (¥3,240)

Desserts デザート

¥2,000 (¥2,160)

Chou Praliné comme un Paris-Brest

蕎麦の香るパリブレスト プラリネと蕎麦のアイスクリーム添え

Soufflé au Grand Marnier

グランマルニエ風味のスフレ

Pomme au Jus d'Hibiscus, Crème Mascarpone à la Vanille de Tahiti,
Glace Noix de Pécan Caramélisées, Croustillant de Cassis

林檎のコンポート ハイビスカス風味
ピーカンナッツキャラメルアイスクリーム添え

Mi-Chocolat, Caramel

柔らかいチョコレートクリームとキャラメル、ミルクのエスプーマ

Cafés ou Thés コーヒー または 紅茶

¥800 (¥864)

※上記()内の税込価格に、別途サービス料(10%)を加算させていただきます

※食物アレルギーをお持ちのお客様はお申し付けください

※メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます