

MEILLEUR

メイユール

Amuse-Bouche Gourmand

お食事前のお楽しみ

Artichaut foie gras “Hommage à la Mère Brazier”

フォアグラテリーヌとアーティチョークのプレスセ

マルメロのピュレとピクルスを添えて

Fricasse d'Ormeaux aux Champignons et Pignons de Pin, Oeuf de Caille et Jambon Cru

鮑と茸のフリカッセ うずら卵のポッシュと生ハムのアクセント

Pain de bar croustillant aux Anguille, sauce Matelote

スモークした鰻^{うなぎ}を包み込み、香ばしく焼き上げた鱸^{すずき}のムース マトロートのイメージ

Filet de Bœuf Wagyu Grillé, Légume Saison, Jus au Truffes

黒毛和牛フィレ肉のグリエ トリュフ入りジュソース 季節野菜を添えて

Fromage

ナチュラルチーズ

Madeleine Tiède au Miel

マドレーヌと六甲山麓牛乳使用ヨーグルトのシャーベット添え

Soufflé vanille et citron vert, glace au Sauternes « Petit Guiraud »,

poires caramélisées, pamplemousse confit et fruits de la passion

ソーテルヌ “プティ ギロー”のスフレ

フルーツのコンディマンと共に

Mignardises

かわいい小菓子

Cafés ou Thés

コーヒー または 紅茶

¥25,000

ソムリエセレクトワイン 3種類 ¥5,500 / 4種類 ¥7,500

※表記料金には税、サービス料が含まれております

※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

フランス リヨンの提携店「ラ メール ブラジエ」
オーナーシェフ マチュ ヴィアネ監修メニュー

MENUS BRAZIER
メニュー ブラジエ

Amuse-Bouche Gourmand

お食事前のお楽しみ

Artichaut foie gras “Hommage à la Mère Brazier”

フォアグラテリーヌとアーティチョークのプレッセ
マルメロのピューレとピクルスを添えて

* Jambonnettes de grenouille à la purée d’ail, persil plat et amandes

* グルヌイユのジャンボネット仕立て パセリピューレとアーモンドのエミュルション

Pain de bar croustillant aux Anguille, sauce Matelote

スモークした鰻^{うなぎ}を包み込み、香ばしく焼き上げた鱸^{すずき}のムース マトロートのイメージ

Pigeon de France, Myoga et butternut, jus au saké et tagète

フランス産 ピジョン 胸肉のロティと腿肉の春巻き仕立て
灘の酒とマリーゴールド香るジュソース

※黒毛和牛に変更も承ります(ロース ¥2,500、フィレ ¥3,800 追加)

Fromagess

ナチュラルチーズ

Madeleine Tiède au Miel

マドレーヌと六甲山麓牛乳使用ヨーグルトのシャーベット添え

Soufflé vanille et citron vert, glace au Sauternes « Petit Guiraud »,
poires caramélisées, pamplemousse confit et fruits de la passion

ソーテルヌ “プティ ギロー”のスフレ
フルーツのコンディマンと共に

Mignardises

かわいい小菓子

Cafés ou Thés

コーヒー または 紅茶

¥21,000

¥18,000

(*の料理を除きます)

ソムリエセレクトワイン 3種類 ¥5,500 / 4種類 ¥7,500

※表記料金には税、サービス料が含まれております

※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

あったかお肉料理フェア

Meat dish Fair 1/5(金) ~ 2/29(木)

MENU PORTOPIA

メニュー ポートピア

Amuse-Bouche Gourmand

お食事前のお楽しみ

Presse de Confit de Côte de Bœuf et Foie Gras, Purée et Frit de Betteraves
牛ロース肉とフォアグラのプレッセ ビーツのピューレとフリット添え

Ragoût de St-Jacques et Negi de`Iwatu`
ホタテ貝と岩津ねぎのラゲー トリュフの香り

Poisson Meuniere sur Brûlée d'Endive à la Oranges
旬魚のムニエル
アンディーヴのキャラメリゼ オレンジ風味にのせて

Langue de Veau Braise au Vin Rouge, Carottes râpés
仔牛タンのプレゼ キャロットラペを付け合わせて

※黒毛和牛に変更も承ります(ロース ¥2,500、フィレ ¥3,800 追加)

Madeleine Tiède au Miel

マドレーヌと六甲山麓牛乳使用ヨーグルトのシャーベット添え

Fondant Chocolat aux Fraise d'Hyogo, Mariné de Fraise, Glace de Fromage Blanc
兵庫県産苺のフォンダンショコラ
苺のマリネ ライム風味とフロマージュブランアイス

Mignardises

かわいい小菓子

Cafés ou Thés

コーヒー または 紅茶

¥16,000

ソムリエセレクトワイン 3種類 ¥5,500 / 4種類 ¥7,500

※表記料金には税、サービス料が含まれております

※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

※他の優待・特典の適用対象外商品となります

SAISON
セゾン
～季節のメニュー～

Amuse-Bouche Gourmand
お食事前のお楽しみ

Pâté-Croute et Petit Salade
パテクルート 小さなサラダを付け合わせて

Poisson du Jour
シェフがおすすめする本日のお魚料理

Côte de Bœuf Grille, Légume de Saison
国産牛ロース肉のグリエ 季節野菜を添えて
※黒毛和牛に変更も承ります(ロース ¥2,500、フィレ ¥3,800 追加)

Madeleine Tiède au Miel
マドレーヌと六甲山麓牛乳使用ヨーグルトのシャーベット添え

Assortiment de Dessrt du Trente et Un
トランテアンデザート 盛り合わせ
～ガトー2種・グラスデザート2種・ソルベ・アイスクリーム～

Mignardises
かわいい小菓子

Cafés ou Thés
コーヒー または 紅茶

¥12,000

ソムリエセレクトワイン 3種類 ¥5,500

※表記料金には税、サービス料が含まれております

※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