

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

Menu de Lyon

メニュー リヨン

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 Poelée et laqué, Chou rave et noix fraiches, Bouillon au Madère

旬魚のポワレ マデラ酒のラケ

コールラビのマリネとクルミ、ロマネスコの付け合わせ

Ris de veau et homard, coeur de céleri et gnocchis à la céleri, jus de carapaces

リ・ド・ヴォーとオマールテールのアンサンブル

根セロリのラビオリ仕立てとセロリ風味のニョッキを付け合わせて

※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

マドレーヌとヨーグルトのシャーベット

Meringue réglisse Amarelli, sorbet noix de coco et cassis, tapioca, émulsion au basilic thaï

ココナッツとカシスのソルベ

甘草風味のメレンゲとタピオカ バジルのエミュルション

Mignardises

かわいい小菓子

Café ou Thé

コーヒーまたは紅茶

¥11,000

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

Menu Trente et Un メニュー トランテアン

Amuse-Bouche Gourmand
お食事前のお楽しみ

Presse de Thon et Légume d'Hiver, Crème de Negi de 'Iwatu'
マグロと岩津ねぎのプレッセ 岩津ねぎのクリーム煮を添えて

Quenelle de St-Jaques et Poisson Confit, Consommé de Poisson au Safran
帆立貝のクネル 旬魚のコンフィとイクラのアクセント

Filet de Veau Pané à la Crème au Moutarde
仔牛フィレ肉のパネ キャロットラペの付け合わせ
クリームマスタードソース
※黒毛和牛に変更も承ります(ロース ¥2,500、フィレ ¥3,800 追加)

Madeleine Tiède au Miel
マドレーヌとヨーグルトのシャーベット

Assortiment de Dessert 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～
ou
または

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

¥8,000

ソムリエセレクトワイン 2種類 ¥3,500

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

Menu Déjeuner メニュー デジュネ

新春ランチフェア

Happy New Year 2024 1/5(金)~2/29(木)

Amuse-Bouche Gourmand

お食事前のお楽しみ

Presse de Thon et Légume d'Hiver, Crème de Negi de 'Iwatu'
マグロと岩津ねぎのプレッセ 岩津ねぎのクリーム煮を添えて

Qunelle de St-Jaques et Poisson Confit, Consommé de Poisson au Safran
帆立貝のクネル 旬魚のコンフィとイクラのアクセント

ou

または

Filet de Veau Pané à la Crème au Moutarde
仔牛フィレ肉のパネ キャロットラペの付け合わせ
クリームマスタードソース

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

Madeleine Tiède au Miel

マドレーヌとヨーグルトのシャーベット

Assortiment de Dessert 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~

ou

または

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

¥6,800

ソムリエセレクトワイン 2種類 ¥3,500

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

※他の優待・特典の適用対象外商品となります

Menu d'Affaires

メニュー ダフェール

Aperitife
お食事前のお楽しみ

Entrée du Jour
本日の小さな前菜

Soupe de Saison
兵庫県産 黄色白菜のポタージュスープ
浅漬け風 白菜マリネを付け合わせて

Quenelle de St-Jaques et Poisson a la Vapeur, Consommé de Poisson au Safran
帆立貝のクネル 旬魚のコンフィとイクラのアクセント

ou
または

Plat du Jour
シェフがおすすめのお肉料理
※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
マドレーヌとヨーグルトシャーベット、小菓子の盛り合わせ

Café ou Thé
コーヒー または 紅茶

¥5,000

【オプションメニュー】

●おすすめのチーズ 3種類の盛合せ●

¥1,400

●トランテアン特製デザート(下記よりお選びください)●

¥1,600

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)

または

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

※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