

MEILLEUR

メイユール

Amuse-Bouche Gourmand

食前のお愉しみ

Crabe aux Condiments , Émulsion de Carapaces et Caviar Oscière

紅ズワイガニのサラダ 風味豊かな泡とキャビアを添えて

Fricassée d'Ormeaux,Poireaux Confits Ravigote Iodée

鮑のフリカッセとポワローのコンフィ ラヴィゴットソース

Aiguillette de Saint -Pierre, Choux Nouveaux acidulés, Sauce Mousseline

的鯛のポワレ レモン風味のキャベツのエチュベ ソースサバイヨン

Filet de Bœuf et Foie Gras comme Rossini,Sauce Périgueux

黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのポワレ ロッシーニスタイル

旬野菜のグラッセとペリグーソース

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

マドレーヌとヨーグルトシャーベット

Cube au Chocolat et Coeur Passion,Sorbet Cacao

チョコレートムースとパッションフルーツのキューブ

カカオのソルベ添え

Cafés ou Thés

コーヒー または 紅茶

¥24,200

ソムリエセレクトワイン 4 種類 ¥31,460

※表記料金には税金・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

DEGUSTATION

デギュスタシオン

Amuse-Bouche Gourmand

食前のお楽しみ

Crabe aux Condiments , Émulsion de Carapaces et Caviar Oscière

紅ズワイガニのサラダ 風味豊かな泡とキャビアを添えて

Fricassée de Champignons des Bois, Pralin de Champignons et Irish Mushrooms

キノコのフリカッセとジャンボマッシュルームのカルパッチョ

アイリッシュマッシュルームの盛り合わせ

Aiguillette de Saint -Pierre, Choux Nouveaux acidulés, Sauce Mousseline

的鯛のポワレ

レモン香るキャベツのエチュベ ソースサバイヨン

Pigeon Laqué, Betteraves Multicolores et Kumquats, Jus au Poivre Maniguette

ピジョンのラケ カラフルなビーツと金柑

マニゲットペッパー風味のジュ

※黒毛和牛に変更も承ります(ロース ¥2,420、フィレ ¥3,630 追加)

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

マドレーヌとヨーグルトシャーベット

Cube au Chocolat et Coeur Passion,Sorbet Cacao

チョコレートムースとパッションフルーツのキューブ

カカオのソルベ添え

Cafés ou Thés

コーヒー または 紅茶

¥18,150

ソムリエセレクトワイン 4 種類 ¥25,410

MENU PORTOPIA

メニュー ポートピア



Amuse-Bouche Gourmand

食前のお楽しみ

Pâté-Croute de Gibier et Porc de Matsusaka

ジビエと松阪豚のパテクルート
ハーブサラダを添えて

Gambas croustillantes en Kadaif, Gribiche au Citron

足赤エビのカダイフ巻き さくら卵のグリビッシュソース

Poisson a la Vapeur sur Crème de Palourdes et Chou-Fleur

旬魚の蒸し焼き 三重県産アサリとカリフラワーのラグー
クラムチャウダーのイメージ

Chou Farcie de Gibier et Foie Gras, Bouillon de Betterave

淡路産キャベツで包んだジビエとフォアグラ
ビーツのブイオンを注いで

Fromages Affinés

ナチュラルチーズ

Madeleine Tiède au Miel

マドレーヌとヨーグルトシャーベット

Fondant au Chocolate aux Agrumes

三重県産 南紀みかんのフォンダンショコラ
南紀みかんのアイスクリームを添えて

Café ou Thé, Mignardises

コーヒーまたは紅茶、小菓子

¥15,730

ソムリエセレクトワイン 4 種類付

¥22,990

※表記料金には税金・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

CLASSIQUE

クラシック

Amuse-Bouche Gourmand

食前のお楽しみ

Artichauts et Foie Gras n°14

フォアグラポワレとアーティチョーク ファルシ

Pain de Poisson Croustillant aux Langoustines, Sauce Nantua

香ばしく焼き上げた白身魚のムース ナンチュアソース

Suprême de Volaille, Champignons sous la Peau, Morilles au Vin Jaune

モリーユ茸を詰めたプレスプーレのロティ

ヴァンジョンヌ香るクリームソース

または

Ris de Veau, Potiron et Châtaignes, Jus à la Chicorée

リド・ヴォーのポワレ カボチャと栗のグラッセ チコリ風味のジュ

※黒毛和牛に変更も承ります(ロース ¥2,420、フィレ ¥3,630 追加)

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

マドレーヌとヨーグルトシャーベット

Soufflé au Grand-Marnier

グランマルニエ風味のスフレ オレンジのグラニテ添え

または

Chou Praliné comme un Paris-Brest

プラリネシュー パリブレストのイメージ

ヘーゼルナッツアイスと共に

Cafés ou Thés

コーヒー または 紅茶

¥12,100

ソムリエセレクトワイン 3 種類 **¥17,545**

※表記料金には税金・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

SAISON
セゾン
～季節のメニュー～

Amuse-Bouche Gourmand

食前のお楽しみ

Sawara Marinées au Kombu et Chou-rave, Shiitake Grillé
兵庫県産 鯖の昆布締めとコールラビ、焼き椎茸のカルパッチョ仕立て
キャビアを添えて

Poisson de Jour

シェフがお勧めするお魚料理

Ragoût de Bœuf au Vin Rouge et Moutarde, Légume de Saison
牛肉の赤ワイン煮込み 粒マスタードのアクセント
季節野菜を添えて

※黒毛和牛に変更も承ります(ロース ¥2,420、フィレ ¥3,630 追加)

Madeleine Tiède au Miel

マドレーヌとヨーグルトシャーベット

Belle Assiette de Desserts

季節のデザート

Mignardises

かわいい小菓子

Café ou Thé

コーヒー または 紅茶

¥9,680

※表記料金には税金・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