

# Menu Trente et Un メニュー トランテアン

Amuse-Bouche Gourmand  
食前のお楽しみ

Petite Hors-d'œuvre  
小さな前菜

Tartelette de Sawara, Sauce Dikon Rouge et Tomate  
鱈のタルトレット 紅心大根とトマトのソース  
マイクロハーブを添えて

Poisson Poelé sur Cassoulet de Harico Noir et Racine de Légumes  
旬魚のポワレ 黒豆と根菜のカスレ仕立て  
バターナッツのブルーテと共に

Chausson de Cuisse de Canard, Sauce Vin rouge et Beurre Blanc  
鴨腿肉のショーソンパイ  
赤ワインとブルブランの2種ソース

または

Côtelette de Cochon Rôti, Purée d'Ail et Onigon, Légume Glacer  
骨付き豚のロースト 小野菜のグラッセを付け合わせて  
玉ねぎと大蒜のピュレのアクセント

※黒毛和牛に変更も承ります(ロース ¥2,000 (¥2,200)、フィレ ¥3,000 (¥3,300) 追加)

Madeleine Tiède au Miel  
トランテアン特製マドレーヌ

Crémets d'Anjou, Sorbet de Raisin et Trois Raisins, Parfum de Shiso  
クレームダンジュ 紫蘇の香りのアクセント  
色々な葡萄と赤葡萄のソルベを添えて

または

Tiramisu de "Kuromame" au Cafe, Glace de Thé de Kuromame  
丹波黒大豆を使ったティラミス  
黒豆茶のアイスクリームとコーヒー風味の泡

Cafés ou Thés  
コーヒー または 紅茶

¥6,200( 6,820)

ソムリエセレクトワイン 3 種類 ¥9,700(10,670)

※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

# Menu Déjeuner

## メニュー デジュネ

Amuse-Bouche Gourmand  
食前のお楽しみ

Petite Hors-d'œuvre  
小さな前菜

Tartelette de Sawara, Sauce Dikon Rouge et Tomate  
鱈のタルトレット 紅心大根とトマトのソース  
マイクロハーブを添えて

Poisson Poelé sur Cassoulet de Harico Noir et Racine de Légumes  
旬魚のポワレ 黒豆と根菜のカスレ仕立て  
バターナッツのブルーテと共に

または

Chausson de Cuisse de Canard, Sauce Vin rouge et Beurre Blanc  
鴨腿肉のショーソンパイ  
赤ワインとブルブランの2種ソース

または

Côtelette de Cochon Rôti, Purée d'Ail et Onigon, Légume Glacer  
骨付き豚のロースト 小野菜のグラッセを付け合わせて  
玉ねぎと大蒜のピューレのアクセント

※黒毛和牛に変更も承ります(ロース ¥2,000 (¥2,200)、フィレ ¥3,000 (¥3,300) 追加)

Madeleine Tiède au Miel  
トランテアン特製マドレーヌ

Crémets d'Anjou, Sorbet de Raisin et Trois Raisins, Parfum de Shiso  
クレームダンジュ 紫蘇の香りのアクセント  
色々な葡萄と赤葡萄のソルベを添えて

または

Tiramisu de "Kuromame" au Cafe, Glace de Thé de Kuromame  
丹波黒大豆を使ったティラミス  
黒豆茶のアイスクリームとコーヒー風味の泡

Cafés ou Thés  
コーヒー または 紅茶

¥5,200(5,720)

ソムリエセレクトワイン 2種類

¥7,700(8,470)

※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