

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

Mariné de Saumon Mi-Cuit, Purée de Butternut
マリネサーモンのミ・キュイとバターナッツかぼちゃのピューレ
秋の風景をイメージして

Poisson Poêlé en Croûte de Shitake au Gingembre, Shitake Frites et Negi au Vinaigre

椎茸を巻いた旬魚のポワレ
椎茸フリットと酸味の効いた白ネギと共に

Côtelette de Cochon Rôti, Purée d'Ail et Oignon, Légumes Glacés
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

または

Pot-au-Feu de Trois Viandes et Légumes à la Moutarde

ポ・ト・フ マスタードの香り
～牛ブリスケ・鶏クネル・ピエドポー・季節野菜～

※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)

Madeline Tiède au Miel

トランテアン特製マドレーヌ

Tiramisu de "Kuromame" au Café, 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

または

Parfait de Marrons et Glacé au Miel, Declinaison de Cassis

兵庫県産 栗と蜂蜜グラッセのパフェ仕立て カシスのアクセント

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)

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

Mariné de Saumon Mi-Cuit, Purée de Butternut
マリネサーモンのミ・キュイとバターナッツかぼちゃのピュレ
秋の風景をイメージして

Poisson Poêlé en Croûte de Shitake au Gingembre, Shitake Frites et Negi au Vinaigre
椎茸を巻いた旬魚のポワレ
椎茸フリットと酸味の効いた白ネギと共に

または

Côtelette de Cochon Rôti, Purée d'Ail et Oignon, Légumes Glacés
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

または

Pot-au-Feu de Trois Viandes et Légumes à la Moutarde
ポ・ト・フ マスタードの香り
～牛ブリスケ・鶏クネル・ピエドポー・季節野菜～

※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

Tiramisu de "Kuromame" au Café, 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

または

Parfait de Marrons et Glacé au Miel, Declinaison de Cassis
兵庫県産 栗と蜂蜜グラッセのパフェ仕立て カシスのアクセント

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

Menu d'Affaires

メニュー ダフェール

Amuse-Bouche Gourmand

食前のお愉しみ

Soupe de Saison

野菜のスープ

Poisson Poêlé en Croûte de Shitake au Gingembre, Shitake Frites et Negi au Vinaigre

椎茸を巻いた旬魚のポワレ
椎茸フリットと酸味の効いた白ネギと共に

または

Côte de Porc Rôti, Purée d'Ail et Oignon, Légumes Glacés
豚ロース肉のロティ 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

Café ou Thé

コーヒー または 紅茶

¥3,000(3,300)

- | | |
|-------------------|----------------------|
| ●おすすめのチーズ 3種類の盛合せ | ¥1,000(1,100) |
| ●トランテアン特製デザート | ¥1,200(1,320) |

※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