

# Menu Trente et Un

## メニュー トランテアン

Amuse-Bouche Gourmand

食前のお愉しみ

Petite Hors-d'œuvre

小さな前菜

Rillettes de Veau et Agrume comme Cigare, Carotte Rapé et Glasse  
チューブに詰めた仔牛のリエット 温州みかんとヘーゼルナッツのアクセント

Rouleau de Sole à la Vapeur, Multicolores de Chou-Fleur, Beurre Blanc de "Sudachi"  
舌ヒラメの蒸し焼き カラフルなカリフラワーと共に  
酢橘の効いたバターソース

Homard en Croûte de Fromage et Noix, Mille-Feuille de "Yamanoimo"

オマールテールのチーズクルート焼き  
山の芋のミルフィーユガレットとチーズの泡

または

Pintade Farcie Sauté au Vinaigre, Pomme de Terre à la Lyonnaise

詰め物をしたホロホロ鳥のソテー ヴィネガー風味

リヨネーズポテト添え

※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

Vacherin de Fruit Rouge, Glace de Vanille et Crème de Mascarpone

赤い果実のヴァシュラン仕立て  
バニラアイスとマスカルポーネ風味のクリームを添えて

または

Fondant au Chocolat et Cardamome Cœur Coulant, Glace Infusion Café et Cardamome

カルダモン香るフォンダンショコラ  
カルダモンコーヒーのアイスクリーム

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

Rillettes de Veau et Agrume comme Cigare, Carotte Rapé et Glasse  
チューブに詰めた仔牛のリエット 温州みかんとヘーゼルナッツのアクセント

Rouleau de Sole à la Vapeur, Multicolores de Chou-Fleur, Beurre Blanc de "Sudachi"  
舌ヒラメの蒸し焼き カラフルなカリフラワーと共に  
酢橘の効いたバターソース

または

Homard en Croûte de Fromage et Noix, Mille-Feuille de "Yamanoimo"  
オマールテールのチーズクルート焼き  
山の芋のミルフィーユガレットとチーズの泡

または

Pintade Farcie Sauté au Vinaigre, Pomme de Terre à la Lyonnaise  
詰め物をしたホロホロ鳥のソテー ヴィネガー風味  
リヨネーズポテト添え

※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

Vacherin de Fruit Rouge, Glace de Vanille et Crème de Mascarpone  
赤い果実のヴァシュラン仕立て  
バニラアイスとマスカルポーネ風味のクリームを添えて

または

Fondant au Chocolat et Cardamome Cœur Coulant, Glace Infusion Café et Cardamome  
カルダモン香るフォンダンショコラ  
カルダモンコーヒーのアイスクリーム

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