

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

Mariné de Saumon Mi-Cuit et Œuf Mimosa, Gelée de Poisson et Purée de Vert
マリネしたサーモンのミ・キュイと菜花、サフランライスのみもざ仕立て

Poisson Poêlé, sur Ragoût de Asperges et Condiments, Sauce Beurre Blanc au Coquillages
旬魚のポワレ アスパラガスの軽い煮込み
浅利風味のブルブランソース

Filet de Porc en Croûte de Bacon, Jus au Kinome

豚フィレ肉のベーコン巻き 木の芽の香るジュソース

または

Parmentier de Bœuf Braisé

カラフルなポテトと牛肉の赤ワイン煮込みのパルマンティエ

※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

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クリーム

または

Savarin de Agrumes, Glace d'Earl Gray

柑橘類のサヴァラン

アールグレイ風味のアイスクリームを添えて

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 et Œuf Mimosa, Gelée de Poisson et Purée de Vert
マリネしたサーモンのミ・キュイと菜花、サフランライスのみもザ仕立て

Poisson Poêlé, sur Ragoût de Asperges et Condiments, Sauce Beurre Blanc au Coquillages
旬魚のポワレ アスパラガスの軽い煮込み
浅利風味のブルブランソース

または

Filet de Porc en Croûte de Bacon, Jus au Kinome
豚フィレ肉のベーコン巻き 木の芽の香るジュソース

または

Parmentier de Bœuf Braisé
カラフルなポテトと牛肉の赤ワイン煮込みのパルマンティエ

※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

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

または

Savarin de Agrumes, Glace d'Earl Gray
柑橘類のサヴァラン
アールグレイ風味のアイスクリームを添えて

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